АУДИО-ВИДЕО И
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

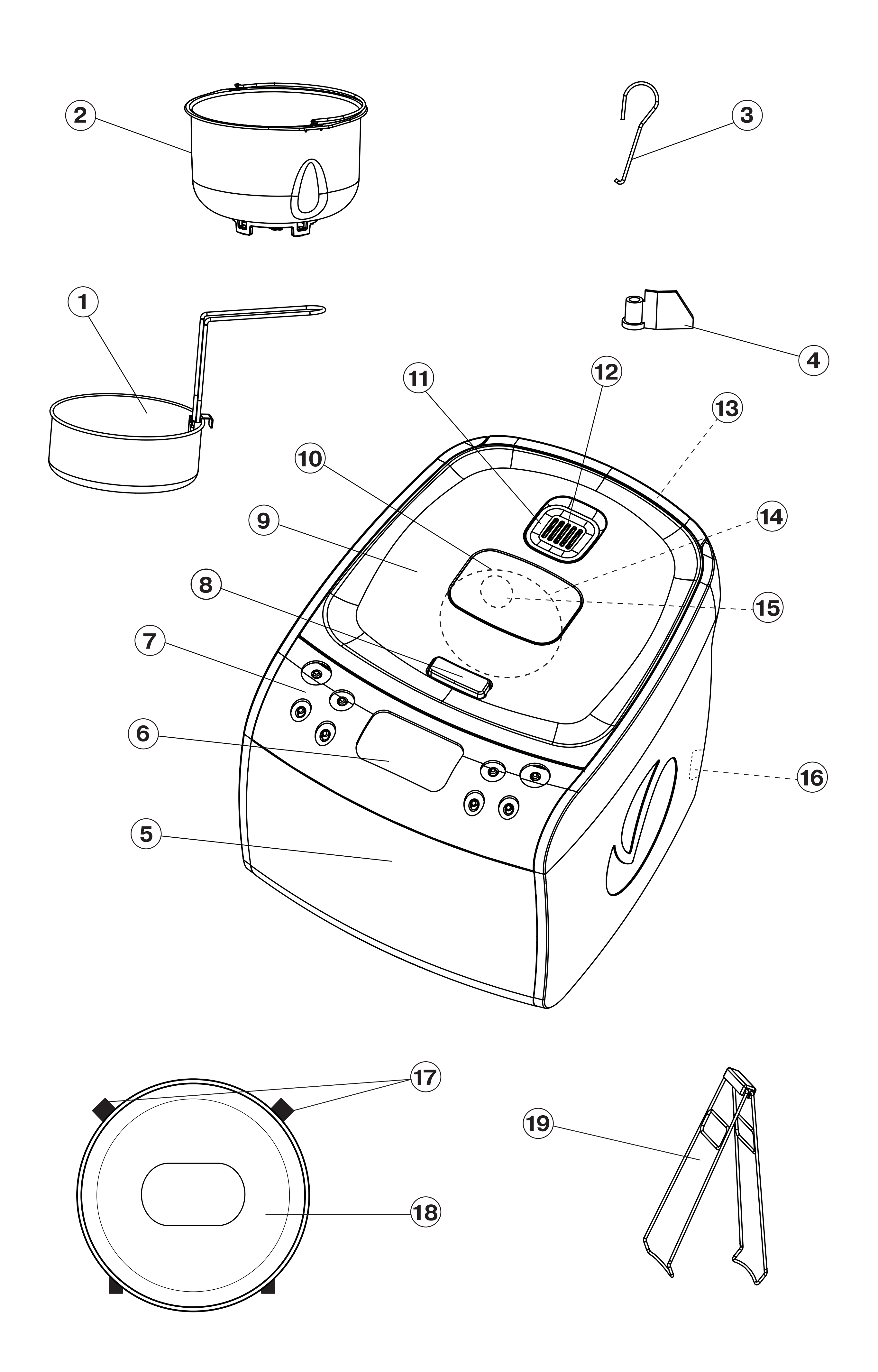
VT-4209 BW

Multi-cooker bread-maker 5G

Мультиварка-хлебопечь 5G

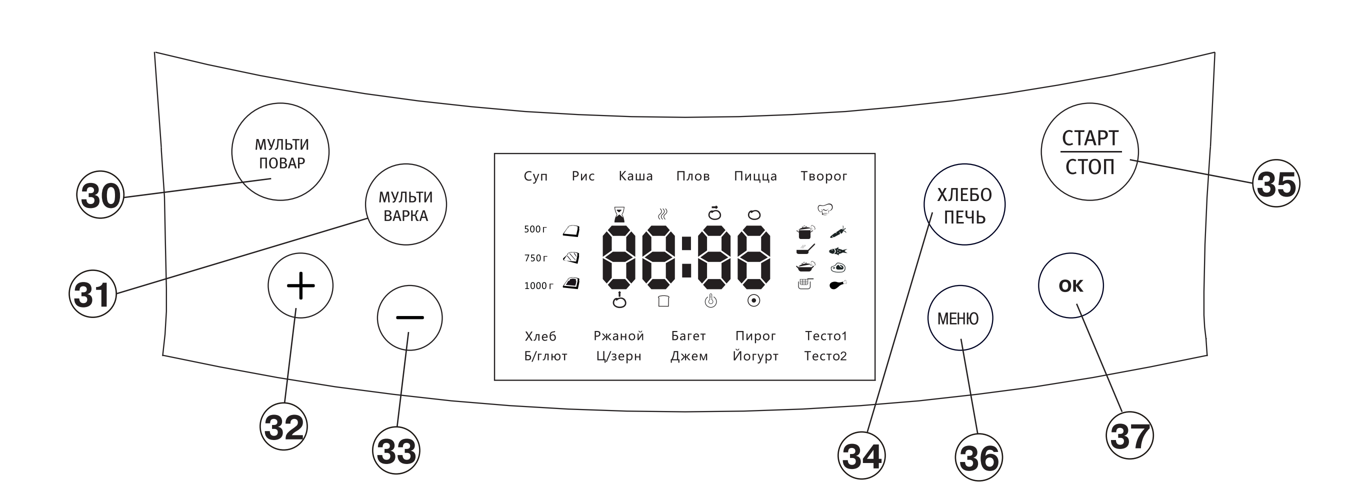
Инструкция по эксплуатации

www.vitek.ru


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19

20 21 22 23 24 25 26 27 28 29

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



MULTI-COOKER BREAD-MAKER 5G
Universal multicooker with 83 cooking programs. Main cooking programs are multi-cook, bread maker, deep fryer, yogurt or cottage cheese making.

Description
1. Deep-fry basket
2. Bread baking form
3. Hook for removing the paddle (4)
4. Kneading paddle
5. Multicooker body
6. Display
7. Control panel
8. Lid opening button
9. Lid
10. Viewing window
11. Steam valve
12. Steam release openings
13. Drip container
14. Heating element
15. Temperature sensor
16. Power cord connector
17. Protection screen locks
18. Protection screen
19. Tongs for removing the bowl
20. Bowl
21. Bowl (20) lid
22. Bread maker measuring cup
23. Multicooker measuring cup
24. Measuring spoon
25. Soup ladle
26. Spatula
27. Power cord
28. Steam cooking basket
29. Mesh for draining off cottage cheese

Control panel
30. «Multicook» button
31. «MULTICOOKER» button
32. Selected setting increase button «+»
33. Selected setting decrease button «-»
34. «BREAD MAKER» button
35. «START/STOP» button
36. «MENU» button
37. «OK» button

Attention!
For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA. To install the RCD contact a specialist.

SAFETY MEASURES
Before using the multicooker, read this instruction manual carefully and keep it for further reference.
Use the multicooker according to its intended purpose only, as it is stated in this instruction manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.
- Before using the unit, examine the power cord and the power cord connector located on the unit body closely and make sure that they are not damaged. Do not use the unit if the power cord or power cord connector is damaged.
- Before switching the unit on make sure that your home mains voltage corresponds to the unit operating voltage.
- The power cord is equipped with a “europlug”; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- Do not use adapters for plugging the unit in.
- Make sure that the power cord is properly inserted into the connector on the unit body and into the mains socket.
- Use only the supplied power cord, do not use power cords of other units.
- Use only the removable parts supplied with the unit.
- Place the unit on a flat heat-resistant surface away from moisture and heat sources and open flame.
- Do not use the unit outdoors.
- Place the unit with free access to the mains socket.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- Do not expose the unit to direct sunlight.
- Do not place the unit close to walls and furniture. The gap between the multicooker body and the wall should be at least 20 cm and 30-40 cm above the multicooker.
- Provide that the power cord does not contact with hot surfaces and sharp furniture edges. Avoid damaging the isolation of the power cord.
- Do not touch the power cord or power plug with wet hands.
- Never pull the power cord, when disconnecting the unit from the mains, take the power plug and carefully pull it out of the socket.
- Do not immerse the unit, the power cord and power plug into water or other liquids.
- If the unit was dropped into water, unplug it immediately and only then you can take it out of the water. Apply to the authorized service center for the further use of the unit.
- Do not insert foreign objects into the steam release openings, and make sure that no foreign objects get between the lid and body of the multicooker.
- Do not leave the operating unit unattended, always switch it off and unplug the unit when you do not use it.
- To avoid burns do not bend over the steam release lid. Be very careful when opening the multicooker lid during and after the cooking. **Danger of burns by hot steam!**
- When the unit is operating in «Roasting» mode, do not bend over the multicooker bowl to avoid burns by splashing hot oil.
- Keep the steam valve clean; clean it when it gets dirty.
- Never use the unit without the installed bowl, protection screen and steam valve. Do not switch the multicooker on without products and sufficient amount of liquid or oil in the cooking bowl.
- Do not use the multicooker if the silicone gasket on the protection screen is damaged.
- Follow the recommendations for amount of dry products and liquids.
- Do not remove the bowl during operation.
- Do not place or keep foreign objects in the baking form or the bowl.
- Do not place the unit on other household equipment.
- Do not cover the multicooker during operation.

Attention! When steam cooking food, watch the level of liquid in the bowl, add water to the bowl as needed. Do not leave the unit unattended!
- Do not carry the unit during operation. Carry the multicooker having preliminary unplugged it, remove the bowl with products and wait till the multicooker cools down completely.
- The upper lid, the bowl and body parts heat up during the multicooker operation, do not touch them, if you need to take out the hot bowl, use the tongs for removing the bowl or potholders.
- During operation do not touch hot surfaces.
- Do not put your hands into the process chamber during operation.
- When taking baked bread out hold the handle of the baking form and use potholders or heatproof oven mittens.
- In order not to damage baking form non-stick coating do not use sharp or metal objects when taking bread out.
- In case of improper use of the unit (non-compliance to the requirements of this manual or in case of excessive cooking time), bread burning and smoke appearance is possible. In this case switch the unit off and unplug it. Before removing the baking form let the unit cool down completely.
- When using the multicooker in deep fry mode make sure that oil level in the bowl is not below the mark «1L» and not above the mark «2L».
- Maximal weight of the products should not exceed 700 g.
- When working with hot oil, use only heat-resistant kitchen tools with thermally insulated handles.
- Never pour out hot oil, let it cool off.
- If possible, put dry ingredients into the bowl, as getting even of a little moisture into hot oil leads to oil splashing.
- Do not overload the unit with food products. It may lead to their inflammation.
- In case of oil burning, unplug the unit and cover it with a thick, non-burning cloth if possible.

NEVER POUR WATER ON FIRE!
- Do not move the unit until the frying oil cools down completely.
- Clean the unit regularly.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. Danger of suffocation!
- Do not allow children under 8 years of age to touch the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
- Do not leave children unattended. Do not allow children to use the unit as a toy.
- Close supervision is necessary when children under 8 years of age or disabled persons are near the operating unit.
- This unit is not intended for usage by children under 8 years of age.
- Children aged 8 years and over as well as disabled persons can use this unit only if they are under supervision of a person who is responsible for their safety and if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
- Do not use the unit outdoors.
- To avoid damages, transport the unit in original package only.
- Never pull the power cord, when disconnecting the unit from the mains, take the power plug and carefully remove it from the mains socket.
- Never use the unit if the power cord or the power plug is damaged, the unit works improperly or after it was dropped. Do not try to repair the unit by yourself. Contact an authorized service center for all repair issues.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

USING OF THE BOWL (20) AND THE BAKING FORM (2)
- Use the multicooker and its removable parts for the intended purposes only.
- Do not place the bowl (20) on heating units or cooking surfaces.
- Do not use other containers instead of the bowl (20) or the baking form (2).
- Always make sure that the heating element (14) surface and the bottom of the bowl (20) and the form (2) are clean and dry.
- In order not to damage baking form non-stick coating do not use sharp or metal objects when taking bread out.
- Do not chop products in the bowl (20) to avoid damage of the non-stick coating.
- Never leave or keep any foreign objects in the bowl (20) or in the baking form (2).
- Stir the products in the bowl (20) only with the soup ladle (25) or spatula (26). You can also use wooden, plastic or silicon kitchen accessories.
- Do not stir products in the bowl (20) with metal objects which can scratch the non-stick coating of the bowl (20).

- It is recommended to wash the bowl (20) immediately after cooking dishes with spices and seasonings.
- To avoid damage of the non-stick coating do not put the bowl (20) and the baking form (2) into cold water right after cooking; let them cool down first.
- **Do not wash the bowl (20) and the baking form (2) in a dishwashing machine.**

BEFORE THE FIRST USE

In case of unit transportation or storage at low temperature, do not switch it on, let it warm up to room temperature.

- Unpack the unit, remove all package materials and any stickers that can prevent multicooker operation.
- Place the multicooker on a flat, heat-resistant surface away from all heat sources (such as a gas cooker, electric cooker or cooking unit).
- Place the unit keeping at least a 20 cm gap between the unit body and the wall and a 30-40 cm gap above the unit.
- Do not place the unit close to the objects that can be damaged by the released steam of high temperature.

Attention! Do not place the unit near bath tubs, kitchen sinks or other containers filled with water.

- Open the lid (9) by pressing the button (8) and remove the bowl (20).
- Wash all removable parts and accessories in warm water with a neutral detergent: the deep fry basket (1), the baking form (2), the hook (3), the kneading paddle (4), the holder for removing the bowl (19), the bowl (20), measuring cups (22, 23), the measuring spoon (24), the soup ladle (25), the spatula (26) and the steam cooking basket (28), then rinse them under running water and dry.
- Clean the unit body (5) with a damp cloth, then wipe it dry.
- Remove the steam valve (11) and wash it with warm water and neutral detergent, dry it thoroughly and set back to its place.
- Remove the protection screen (18) by pressing and pulling the locks (17). Wash the protection screen (18) with warm water and neutral detergent, dry it and set back to its place: insert the bottom part of the protection screen (18) into the grooves on the lid (9), press on the upper part of the screen until the locks (17) click.
- The lid (9) cannot be closed if the protection screen is not installed to its place.

USAGE

Control panel

– Every pressing of the control panel buttons is accompanied by a sound signal.
– Triple sound signal indicates that you pressed the wrong button.

«MULTICOOKER» mode

Attention!

- ***Never leave the operating unit unattended.***
- ***To avoid burns be very careful when opening the lid (9), do not bend over the steam release openings (12) during unit operation and do not place open parts of your body above the bowl (20) and the baking form (2)!***
- ***During the first operation of the multicooker some foreign smell from the heating element can appear. It is normal.***
- ***Do not use metal objects that can scratch the non-stick coating of the form (2) and the bowl (20).***

1. Open the multicooker lid (9) by pressing the button (8). Place the bowl (20) in the multicooker process chamber.
2. Load the products into the bowl (20) according to the recipe (see recipe book).

Note*: - Make sure that the level of products and liquids in the bowl (20) does not exceed the level of maximal mark «10» and is not lower than the level of minimal mark «2».*

– Maximal level mark for porridges (except rice) is «8».

General example of loading products and water (as example rice is considered)

– Measure rice with the measuring cup (23) (one measuring cup is equal to approximately 160 g of rice), wash it and place in the bowl (20).
– Water level required for certain amount of rice (measured in cups «CUP») is given in the scale inside the bowl (20).
– Pour water up to the corresponding mark.

Example*: - After putting four measuring cups of rice, pour water till the mark «4CUP».*

– For thin milk porridges the recommended proportion of rice and water is 1:3.

3. Place the bowl (20) in the process chamber. Make sure that the outer surface of the bowl is clean and dry, and the bowl itself is placed evenly and is in secure contact with heating element (14) surface.

Note:

– do not use the bowl (20) for washing cereals and do not chop products in it, this can damage the non-stick coating.
– make sure that there are no foreign objects, dirt or moisture in the process chamber and on the bottom of the bowl (20).
– wipe the outer surface and the bottom of the bowl (20) dry before use.
– In the middle of the heating element (14) there is a temperature sensor (15). Make sure that the movement of the sensor is not limited.

4. If you steam products, pour water into the bowl (20) so that boiling water doesn't reach the bottom of the basket (28). Put the food into the basket (28) and place it on the bowl (20).
5. Close the lid (9) until click.
6. Insert the power cord jack into the connector (16) and the power cord plug into the socket. There will be a sound signal, the display (6) will show the symbols «00:00».
7. Press the button (31) «MULTICOOKER», the flashing «Soup» program symbol and the time symbols «0:30» will appear on the display.
8. Select the cooking program by pressing consequently the button (36) «MENU». The corresponding program symbol will be flashing, the operation time set by default also will be shown on the display (see «Cooking programs» table).
9. Confirm the program selection pressing the button (37) «OK».

Note*: In «Boiling », «Roasting », «Stewing » and «Deep fryer » cooking modes, press the «MENU» button (36) consequently to select one of the products: vegetables « », fish « », meat « » or chicken « ». Confirm your choice with the «OK» button (37).*

10. After selecting the cooking program or product intended for cooking the flashing operation time symbols will appear on the display (6), the operation time of the program is set by default (see the «Cooking programs» table).
11. If necessary, you can change the cooking program operation time by pressing the buttons (32) «+» and (33) «-», confirm the cooking time by pressing the button (37) «OK», the time indications will light constantly on the display (6).

Note: *- Setting of cooking time is not available for the «Rice» program. Skip steps 10-14.*

12. Set the delayed start function, if necessary. To do this use the buttons (32) «+» and (33) «-» to set the cooking end time (from 30 minutes to 24 hours). If you want to start cooking immediately, skip this step.

Note: *- The delayed start function is not available for «Roasting» and «Deep Fryer» programs.*

13. In order to start the cooking program press the button (35) «START/STOP». The remaining cooking time will be shown on the display (6) (except for «Rice» program) and the dots will blink.
14. If you activated the delayed start function, the delayed start symbol « » will appear on the display (6), after switching the unit to cooking mode the symbol « » will go out.

Note:

– To pause the cooking program press the button (35) «START/STOP», the symbol « » will appear on the display (6), and the cooking time indications will be flashing.
– To resume the cooking program press the button (35) «START/STOP» again, the symbol « » on the display (6) will go out, and the dots will blink.
– In order to stop the cooking program press and hold the button (35) «START/STOP» for 3 seconds.

15. When the cooking program is over, you will hear 4 sound signals, and the multicooker will be automatically switched to the keep warm mode, the symbol and operation time in keep warm mode will be shown on the display (6).

Note:

– This function is not available in «Cottage Cheese», «Boiling», «Roasting» and «Deep Fryer» programs.
– Keep warm mode duration for «Pizza» program is 1 hour.

16. When the keep warm time is over, you will hear 4 sound signals and the symbol will appear on the display (6).

Note:

– Despite the unit keeps the ready dish warm for 24 hours, it is not recommended to leave the cooked food in the bowl for a long time, because this may spoil the food.
– Press and hold the button (35) «START/STOP» for 3 seconds to cancel the keep warm mode.
– Do not use the keep warm function for heating up the products.
– Watch the food during cooking, if necessary, stir the products with a plastic soup ladle (25) or spatula (26).

17. Unplug the unit and disconnect the power cord from the connector (16) on the multicooker body (5).
18. Open the lid (9) by pressing the button (8).
19. Remove the bowl (20) using the tongs (19) or potholders.
20. Let the unit cool down and clean it.

COOKING PROGRAMS AND THEIR DURATION

Program	**Duration (in hours)**	**Default time (hours)**	**Delayed start (maximal time)**	**Temperature maintaining**
Soup	0:05 – 2:00	0:30	24.:00	24.:00
Rice	–	–	24.:00	24.:00
Porridge	0:05 – 2:00	0:20	24.:00	24.:00
Pilaw	0:05 – 2:00	0:30	24:00	24:00
Pizza	0:05 – 2:00	0:30	24:00	1:00

Cottage cheese	4:00 – 6:00	4:00	24:00	Not available
Boiling Vegetables	0:05 – 2:00	0:20	24:00	Not available
Fish	0:05 – 2:00	0:25		
Meat	0:05 – 2:00	0:30		
Chicken	0:05 – 2:00	0:25		
Roasting Vegetables	0:05 – 1:00	0:20	Not available	Not available
Fish		0:25		
Meat		0:30		
Chicken		0:25		
Stew Vegetables	0:10 – 4:00	0:20	24:00	24:00
Fish		0:30		
Meat		0:40		
Chicken		0:30		
Deep fryer Vegetables	0:05 – 1:00	0:20	Not available	Not available
Fish		0:15		
Meat		0:20		
Chicken		0:25		

Note:

– *Watch the cooking process and switch the multicooker off when the food is ready. Do not leave the unit unattended.*
– *For steam cooking use the «Boiling» program.*
– *In the «Roasting» program the unit operates similarly to a kitchen stove, watch the cooking process.*
– *Close the lid while the multicooker is operation in «Pizza» program.*
– ***See recipes of dishes in the recipe book (supplied with the unit). All recipes are non-regulatory as the required amount and proportions of the ingredients may vary depending on local peculiarities of the food and altitude above sea level.***

«COTTAGE CHEESE» cooking programs
Cookware
All the cookware used for cottage cheese making should be sterile. Scald all the cookware which comes in contact with food.
Wipe the outer surface and the bottom of the bowl (20) dry before use.
Cooking duration
Average cottage cheese preparation time is from 4 to 6 hours.
Extremely low temperature in the room or low temperature of the kefir used for making cottage cheese can increase the preparation time.
Storage life
Storage life of ready fermented milk products depends on the raw products quality, fermentation conditions (quality of milk, cleanness of the cookware used etc.) and storage conditions.
Average storage life of the prepared cottage cheese is no longer than 7 days.
Place the bowl (20) in the multicooker process chamber.

1. Open the multicooker lid (9) by pressing the button (8). Place the bowl (20) in the multicooker process chamber.
2. Pour the required amount of kefir (or natural yogurt free of additives) in the bowl (20).
3. Close the lid (9) and set the cooking time for «COTTAGE CHEESE» program 6 hours (see «Multicooker» mode).
4. Do not move the unit and do not stir the food during cooking.
5. After the cooking ends unplug the unit and disconnect the power cord from the connector (16) on the multicooker body (5).
6. Open the lid (9), remove the bowl (20) from the process chamber using the tongs (19).
7. Pour the content of the bowl (20) into the mesh for cottage cheese (29) and hang it above the kitchen sink or the container for quark whey.
8. When the quark whey drains away (approximately after 3-4 hours), remove the prepared cottage cheese from the mesh (29).

«Deep fryer» cooking program

1. Open the lid (9) by pressing the button (8) and place the bowl (20) into the process chamber.
2. Pour vegetable oil into the bowl (20). Oil level must not be below the mark «1L» and above the mark «2L».
3. Close the lid (9).
4. Select «DEEP FRYER» program and select the type of product you will cook (see "Multicooker mode").
5. After finishing the program setting, press the button (37) «OK» and then the button (35) «START/STOP». The unit will be switched to the oil heating mode, the flashing symbol will appear on the display.
6. Once the oil reaches the required temperature, there will be 5 sound signals and the symbol will go out. The unit is ready for use.
7. Grip the handle of basket (1) and install it into the holders on the basket (1).
8. Put the necessary quantity of products into the basket (1) not exceeding 400 g, the products should be dry, if the products are frozen, then try to shake off as much ice from them as possible.
9. Carefully open the lid (9).
10. To avoid getting of burns by splattering hot oil, put on potholders, take the basket (1) by the handle and carefully immerse the basket (1) into the bowl (20).
11. Grip the handle of the basket (1) and disconnect it from the basket.
12. Close the lid (9) tightly.
13. Press the «START/STOP» button (35), you'll hear a sound signal and the unit will continue operation.
14. When the products are ready, open the lid (9).
15. Put on the potholders, grip the handle of the basket (1) and install it into the holders on the basket (1).
16. Hold the basket (1) by the handle, drain the oil and put the ready products into the corresponding cookware.
17. Before cooking the next portion of products, let the unit heat up (the indicator is off).
18. After finishing cooking products, unplug the unit and disconnect the power cord from the connector (16) on the multicooker body (5).
19. Open the lid (9) and let the unit cool down.
20. Remove the bowl (20) with the tongs (19), pour out the oil from the bowl and clean the bowl.

***Note**:*
– *Watch the food during cooking through the viewing window (10) or slightly opened lid (9). Be careful not to get burned by hot steam or splashing oil.*
– *To avoid getting of burns by hot steam do not bend over the unit and don't place your hands above the bowl (20) or steam release openings (12) in the steam valve (11).*

TIPS
Oil
Use high quality refined vegetable oil (for instance, sunflower seed or corn oil).
– Pour oil into the bowl (20) before switching the unit on.
– Filter oil after each usage.

Perform filtration of oil in the following way:

- *After cooking products unplug the unit and let the oil cool down completely.*

- *Put filter paper or a thin cotton cloth into a metal sieve or a strainer and filter the oil.*
- Do not mix up different types of oil.
- At long intervals between cooking of product portions, switch the deep fryer off.
- It is better to fry products with high content of water (for instance, potatoes) in small intervals; take the basket out and shake the content of the basket periodically.
- After frying of a food portion, remove the remaining products from the oil immediately, this way you can prolong the oil life.
- Regularly change oil (approximately after 8-12 uses).
- Oil should be changed if it starts bubbling while heating, if it has unpleasant taste or odor, as well as if it darkened or became dense.
- If you use the «Deep fryer» program seldom, store oil or fat in closed plastic or glass containers in a cool place (preferably in a fridge).
- Do not store the oil in the bowl (20).

Cooking recommendations

- When frying several types of products, put products requiring lower processing temperature first.
- As a rule, heat treated products require higher frying temperature and less cooking time than raw products.

«MULTICOOK» mode

The «MULTICOOK» mode supports 45 programs with user settings. Due to this mode you can set the cooking temperature and duration and heating type: lower heating element or «convection» (simultaneous operation of lower and side heating elements).

User program is divided into 4 steps, each of them may take up to 4 hours (240 minutes). Set the heating temperature for every cooking step. Lower heating element temperature (marked with the symbol «d») is set within the range from 40˚ to 180˚C, for convection mode (symbol «c») select the temperature within the range from 70˚ to 160˚C.

1. Open the lid (9) by pressing the button (8) and place the bowl (20) into the process chamber.
2. Put the food into the bowl (20) following the recommendations given in the recipe (see the recipe book).

Note: Make sure that the products and liquids level does not exceed the level of maximal mark «10» and is not lower than the level of minimal mark «2». Maximal level mark for porridges (except rice) is «8»

3. Place the bowl (20) in the process chamber. Make sure that the outer surface of the bowl is clean and dry, and the bowl itself is placed evenly and is in secure contact with heating element (14) surface.
4. If you steam products, pour water into the bowl (20) so that boiling water doesn't reach the bottom of the basket (28). Put the food into the basket (28) and place it on the bowl (20).
5. Close the lid (9).
6. Insert the power cord jack into the connector (16) and the power cord plug into the socket. There will be a sound signal, the display (6) will show the symbols «00:00».

User program settings

1. Press the button (30) «MULTICOOK», the symbol and the first user program indication «P01» will appear on the display and then the user program settings data will be shown: 4 cooking steps will be shown on the display (6) - **d1**, **d2**, **d3**, **d4** and **c1**, **c2**, **c3**, **c4** («d» is the lower heating element, «c» is the convection), **100˚** is the temperature on the corresponding cooking step, **0:00** is the step duration.
2. Consequently pressing the button (36) «MENU» select the number of the user program («P01», «P02» ... «P45») which you want to set.
3. To set the user program press and hold during 3 seconds the button (30) «MULTICOOK». The first cooking step symbol «d1» will appear on the display (6).
4. You can select the heating type («d» - lower heating element or «c» - «convection»).
5. To switch to «convection» mode settings press the button (34) «BREAD MAKER», the symbol «c» will appear on the display (6).
6. To switch to lower heating element settings press the button (31) «MULTICOOKER», the symbol «d» will be shown on the display (6).
7. Press the button (36) «MENU» the symbol and the set temperature for this cooking step will be shown on the display (6).
8. Use the buttons (32) «+» and (33) «-» to set the required heating temperature.
9. Press the button (36) «MENU», the symbol and the preset cooking duration will be shown on the display.
10. Set the cooking step duration with the buttons (32) «+» and (33) «-».
11. Press the button (36) «MENU», the next cooking step symbol will appear on the display.
12. Repeat the user program setting steps for other operation steps.
13. To save the settings press and hold during 3 seconds the button (37) «OK».

Note: If you don't want to save the program settings, press the (37) «OK» without holding it.

14. To start cooking press the button (35) «START/STOP», the cooking time will be shown on the display (6) and the dots will blink.
15. After the first cooking step is finished, you will hear sound signals and the next cooking step will switch on automatically.
16. When the user program is finished, the multicooker will be switched off, you will hear sound signals and the symbol «⦿» will appear on the display; switch the multicooker off, unplug it and disconnect the power cord from the connector (16) on the multicooker body (5).
17. Open the lid (9) and let the unit cool down.
18. Remove the bowl (20) using the tongs (19) and clean the unit.

Note:

- *If you selected the user program which was not preliminary set, the symbol «⦿» will appear on the display, and you will hear repeating sound signals. Press and hold the button (35) «START/STOP» for 3 seconds and then set the selected program (see chapter «User program settings»).*
- *To pause the user program press the button (35) START/STOP, the symbol «⦿» will appear on the display and the time indications will be flashing.*
- *To resume the user program press the button (35) START/STOP again, the symbol «⦿» on the display (6) will go out and the dots will blink.*
- *To switch the user program off press and hold the button (35) «START/STOP» for 3 seconds.*

"BREAR-MAKER" mode

Programs

1. Bread (basic mode)

It includes all the three stages of bread making: dough kneading, dough rising and baking.

2. Rye

Bake healthful bread of rye flour.

3. Baguette (French bread)

Bread making takes more time, the bread has large porous crumb and crispy crust.

4. Pie

This program allows using the unit as an ordinary electric oven. Use it for baking from ready-made dough or for baked bread additional browning.

5. Dough 1 (dough kneading)

Use this program to knead dough for home-baked pastry (pies, pizza, etc.).

6. Gluten free

Gluten or fibrin is the albumen found in the seeds of Gramineae plants (wheat, rye and oats are especially rich in it) and determining such characteristics of dough as elasticity and springiness. With the help of digestive enzyme most people including children successfully break up gluten that serves as a good source of albumen. But there is a group of people with genetic predisposition for gluten provoking coeliacia, quite a rare disease. When suffering from this disease it is necessary to eliminate gluten-containing foods from the diet. You can bake gluten-free dietarybread in our bread maker (usually of rice, corn, buckwheat flour or special baking mixes).

7. Wholegrain

Bake healthful bread of fine or crude flour. It is not recommended to use the delay function when making this bread as that may cause undesirable effects.

8. Jam

Use this program for homemade jam. Chop the fruit for jam beforehand.

9. Yogurt

Make the tastiest natural yogurt of milk and leaven. Use yogurt or prebiotics as a leaven. See the details in the "Recipe book".

10. Dough 2 (dough for paste)

Make dough for homemade pasta; add tomato paste or herbs in order to give dough additional color and aroma.

BAKING PROGRAMS DURATION

Mode	Crust color	Weight, g	Cooking time, h	Ingredients adding time, h	Keep warm mode, h	Delayed start mode, h
Bread	Light	500	3:05	2:09	1:00	15:00
		750	3:10	2:14	1:00	15:00
		1000	3:15	2:19	1:00	15:00
	Medium	500	3:10	2:14	1:00	15:00
		750	3:15	2:19	1:00	15:00
		1000	3:20	2:24	1:00	15:00
	Dark	500	3:20	2:24	1:00	15:00
		750	3:25	2:29	1:00	15:00
		1000	3:30	2:34	1:00	15:00

Rye	Light	500	3:30	2:49	1:00	15:00
		750	3:35	2:54	1:00	15:00
		1000	3:40	2:59	1:00	15:00
	Medium	500	3:35	2:54	1:00	15:00
		750	3:40	2:59	1:00	15:00
		1000	3:45	3:04	1:00	15:00
	Dark	500	3:45	3:04	1:00	15:00
		750	3:50	3:09	1:00	15:00
		1000	3:55	3:14	1:00	15:00
Baguette	Light	500	4:00	–	1:00	15:00
		750	4:05	–	1:00	15:00
		1000	4:10	–	1:00	15:00
	Medium	500	4:05	–	1:00	15:00
		750	4:10	–	1:00	15:00
		1000	4:15	–	1:00	15:00
	Dark	500	4:15	–	1:00	15:00
		750	4:20	–	1:00	15:00
		1000	4:25	–	1:00	15:00
Pie	–	–	0:30	–	1:00	0:10-1:00
Dough 1	–	–	1:30	1:14	–	15:00
Gluten free	–	–	2:35	2:14	1:00	–
Wholegrain	Light	500	3:45	2:39	1:00	15:00
		750	3:50	2:44	1:00	15:00
		1000	3:55	2:49	1:00	15:00
	Medium	500	3:50	2:44	1:00	15:00
		750	3:55	2:49	1:00	15:00
		1000	4:00	2:54	1:00	15:00
	Dark	500	4:00	2:54	1:00	15:00
		750	4:05	2:59	1:00	15:00
		1000	4:10	3:04	1:00	15:00
Jam	–	–	1:00	–	20	–
Yogurt	–	–	6:00	–	–	4:00-12:00
Dough 2	–	–	0:14	–	–	–

COOKING STAGES

Stage number	Display symbol	Description
1		Preheating.
2		Kneading
3		Pause during which gluten bonds are formed in the dough-like mass.
4		Repeat kneading
5		Dough proofing lets you make bread with fine, thin-walled and homogeneously porous crumb.
6		Baking Do not open the lid during the bread temperature processing as deflated dough will not rise.
7		Keep warm Mode is not available for all baking programs

User mode for bread-maker

This program allows the user to set the duration of all baking stages independently (preheating, kneading, proofing, etc.) and to set the temperature in the process chamber of the unit during baking.

Temperature in the process chamber during dough proofing can be regulated within the range from 20˚ to 50˚C, and during baking - within the range from 70˚ to160˚C.

USER MODE FOR BREAD-MAKER STAGES

Display symbol	Name	Available settings
	Preheating.	0-60 minutes.
	Dough kneading	0-10 minutes.
	Proofing	0-30 minutes.
	Dough kneading	0-30 minutes.
	Proofing	0-240 minutes.
	Baking	0-240 minutes.
	Reheat	0-60 minutes.

USING OF MULTI-COOKER BREAD-MAKER

– Install kneading paddle (4) on the axis into the baking form (2).

Note*: - Before installing the paddle (4) on the axis, lubricate the axis with a few drops of vegetable oil, this will facilitate the removal of the paddle (4) from the cooked bread.*

– Put the ingredients into the baking form (2) in the sequence described in the recipe. Usually the ingredients are added in the following order:

1. liquids,
2. dry ingredients (sugar, salt, flour),
3. yeast and leaven.

***Note**: - Yeast should not come in contact with the liquids or salt before the dough kneading. Make a cavity in the flour with your finger and put the yeast there.*
- Wipe the crumbled ingredients or spilled liquids from the form (2) surface.
- Open the lid (9) by pressing the button (8), if the bowl (20) is placed in the process chamber, then remove it.
- Take the form (2) by the handle, put it into the process chamber and turn it clockwise until bumping.

***Note:** - In the heating element (14) there is temperature sensor (15). Make sure that the movement of the sensor is not limited.*
- Close the lid (9).
- Insert the power cord jack into the connector (16) and the power cord plug into the mains socket. At that, there will be a sound signal, the display (6) will show symbols: «00:00».
- Press the button (34) «BREAD-MAKER», the flashing indicator of the «Bread» baking program will appear on the display.
- Select the necessary program by consequently pressing the button (36) «MENU». The symbol of the appropriate program will flash, and the display will show the duration of the program, set by default (see the table "Baking programs duration").
- Confirm the selection of the program, by pressing the button (37) "OK", the symbol of the program will remain lit.
- Select the type of crust (light «», medium «» or dark «») by repeatedly pressing the "MENU" button (36), the symbol of the corresponding crust type will flash.
- Press the button (37) "OK", the weight of the product will remain lit.
- Select the type of crust (light, medium or dark) by repeatedly pressing the button (36) "MENU", the symbol of the appropriate crust type will flash.
- Press the button (37) "OK", the symbol of the crust type will remain lit.
- Set the delayed start function. For this purpose use the buttons (32) «+» and (33) «-» to set the required time, after which cooking will be over. If you want to start cooking immediately, skip this step.

***Note:** - Delayed start function is not available for the programs "Gluten free", "Jam" and "Dough 2".*
- Press button (35) "START / STOP" to switch the cooking program on. The display will show the remaining cooking time and the symbol of the current cooking stage (see «Cooking stages»).

Note:
- *If you have activated the delayed start function, the display will also show the symbol , when the unit starts cooking, the symbol will go out.*
- *If the baking form (2) is set incorrectly, you will hear the successive sound signals and the display will show the symbols «Err». Switch the unit off by pressing and holding the button (35) "Start / Stop", open the lid and fix the baking form (2) by turning it clockwise until it is fixed.*
- *To switch the baking program off, press and hold the button (35) "START / STOP" and hold it for 3 seconds.*
- *In some baking programs (see table), you can add additional ingredients (nuts, dried fruits, etc.). During baking program operation, you will hear a sound signal, open the lid (9), add the required ingredients, and then close the lid, baking program will continue to operate.*
- Four sound signals will indicate the completion of the baking program. The unit will be switched automatically to the keep warm mode, the symbol will appear on the display and the display will show the time of unit operation in the keep warm mode.

***Note:** - Keep warm function is not available for programs «Dough 1», «Dough 2» and «Yogurt».*
- *When the keep warm mode is completed, you will hear 4 sound signals, the display will show symbol .*

Note:
- *Despite the unit keeps the ready dish warm for one hour, it is not recommended to leave the cooked food in the baking form (2) for a long time, because this may cause bread burning.*
- *To cancel the keep warm mode, press and hold the button (35) "START/STOP" for 3 seconds.*
- *Do not use the keep warm function for heating up food.*
- At the end of the baking program, unplug the power cord from the mains socket and disconnect the power cord from the connector (16), located on the multicooker body (5).
- Open the lid (9) by pressing the button (8).
- Put on thermal protective potholders, take the form (2) by the handle, turn it counter-clockwise and remove it.
- Let the form cool down for 10 minutes.
- Separate the pastry from the form (2) walls and bottom using a spatula with non-stick coating.
- In order to remove the bread baked turn the form (2) upside down and shake it carefully.
- Remove the paddle (4) out of the bread with the hook (3) and let it cool down for 10 minutes.
- Cut the bread with a sharp bread knife.

User mode for bread-maker settings
1. Press the button (34) «BREAD-MAKER», the display will show the flashing indicator «Bread».
2. Press the button (34) «BREAD-MAKER» once againg, the display will show the symbol of the first usee program «bp1».
3. By pressing the button (36) «MENU» consequently, select the program number («bp1», «bp2»... «bp5»).
4. To switch to settings of the selected program, press and hold for 3 seconds the button (34) «BREAD-MAKER», the display will show the symbol (preheating) and the time of this stage.
5. Use the buttons (32) «+» and (33) «-» to set the preheating time.
6. Press the button (36) "MENU", the display will show the graphic symbol and the length of the next baking stage (see "User mode stages").
7. Repeat the steps 4-5 for the remaining baking stages (except keep warm stage).
8. Adjusting the duration of the baking stages, adjust the temperature inside the process chamber during proofing (the display will show the symbol and the temperature (˚)).
9. Use the buttons (32) «+» and (33) «-» to set heating temperature, press the button (36) "MENU".
10. Use the buttons (32) «+» and (33) «-» to set heating temperature during baking (symbol).
11. Save the settings of the program, by pressing and holding for 3 seconds the button (37) "OK."

Note: If you do not want to save the program settings, press the button (37) "OK" without holding.

12. Press button (35) «START/STOP» to switch baking on.

***Note:** – To switch the program on with preset settings, follow the steps described in paragraphs 1-3 and 12.*

IMPORTANT RECOMMENDATIONS

Ingredients

Flour

The characteristics of flour are determined not only by the sort but also by the conditions of grain cultivation, processing method and storage. Try to bake bread using flour of different manufacturers and grades and find the one corresponding to your needs. The basic types of bread flour are wheat and rye flour. Wheat flour is used more widely, it is because bread of wheat flour has a pleasant taste and has high nutritional value.

Bread flour

Bread (refined) flour made of inner part of grain only, contains the maximal gluten quantity that provides the crumb elasticity and prevents bread dropping. Pastry made of bread flour is more puffy.

Whole-grain flour (wholemeal)

Whole-grain (wholemeal) flour is obtained by grinding whole wheat grains together with the membrane. This sort of flour is distinguished for its enhanced nutrition value. Whole-grain bread is usually smaller in size. In order to improve the consumer properties of bread whole-grain flour is often mixed with bread flour.

Corn and oatmeal flour

In order to improve the bread texture and additional flavor properties mix wheat or rye flour with corn or oatmeal one.

Sugar

Sugar enriches the pastry in additional flavors and gives bread golden color. Sugar is a nutritional medium for yeast growth. Add to pastry not only refined but brown sugar and sugar powder as well.

Yeast

Yeast growth is accompanied by emission of carbon dioxide, that contributes to the formation of porous crumb. Flour and sugar are a nutritional medium for yeast growth. Add fresh compressed yeast or fast-acting yeast powder. Dissolve fresh compressed yeast in warm liquid (water, milk, etc.), and add fast-acting yeast to the flour (it does not require preliminary activation, i.e. adding of water). Follow the recommendations on the packing or observe the following proportions:

1 tea spoon of fast-acting yeast powder is equal to 1,5 of tea spoon of fresh compressed yeast.

Store yeast in a refrigerator. Yeast is destructed at high temperatures, and the dough rises poorly.

Salt

Salt gives bread additional flavor and color, but slows down the yeast growth. Do not use excessive quantities of salt. Always use fine salt (coarse one can damage the form's non-stick coating).

Eggs

Eggs improve the structure and volume of the pastry, give additional flavor. Eggs should be whipped carefully before adding to the dough.

Animal and vegetable fats

Animal and vegetable fats make the pastry softer and increase its storage life. Cut butter into small cubes or let it melt a little before adding it.

Baking powder and soda

Soda and baking powder (leaven) shorten the time necessary for dough rising. It is necessary to mix soda with citric acid and a little flour beforehand (5 g of baking soda, 3 g of citric acid and 12 g of flour). This amount of the powder (20 g) is rated for 500 g of flour. Do not use vinegar for soda slaking, it will make the crumb less homogeneous and damper. Baking powder (leaven) is just to be poured into the form following recipe instructions.

Water

Water temperature plays the crucial role in bread making process. Optimal water temperature is 20-25˚C, you may as well use milk instead of water or enrich bread flavor by using some natural juice.

Dairy foods

Diary foods improve the nutrition value and flavor of the bread. The crumb becomes more beautiful and savoury. Use fresh diary foods or powdered milk.

Fruit and berries

Use only fresh and quality fruit and berries for jam making.

DOSAGE

The secret of good bread lies not only in the quality of ingredients but also in precise abidance to their proportions.
- Use a kitchen scale or the measuring cup (22) and spoon (24), included in the delivery set.
- Fill the measuring cup (22) with liquid to the appropriate mark. Check dosage, placing the cup (22) on a flat surface.
- Clean the cup (22) carefully before measuring another type of liquid.

– Do not compact dry ingredients when putting them into the measuring cup (22).
– It is important to screen the flour before measuring in order to saturate it with air, this provides the best baking quality. The heap should be removed with a knife.

INGREDIENTS LOADING

– The following order of ingredients loading is recommended (unless otherwise is specified in the recipe): liquids (water, milk, oil, whipped eggs, etc.). are poured on the bottom of the baking form (2), dry ingredients are fed afterwards, yeast powder is added last.
– See that flour does not become completely wet, put yeast in dry flour only. Yeast should not come in contact with salt before kneading as salt reduces yeast capacity.
– When using the delay function do not put perishable foods – for example, eggs, fruit, milk – into the form (2).

Attention!
All recipes are non-regulatory as the required amount and proportions of the ingredients may vary depending on local peculiarities of the food and altitude above sea level.

PROBLEMS DURING BREAD BAKING

The dough rises too quickly	**Excessive quantity of yeast, flour or insufficient quantity of salt**
The bread won't rise	Not enough yeast
	Old or inactive yeast
	Yeast came in contact with liquid ingredients or salt before kneading
	Wrong selection of flour sort, or flour is of poor quality
	Not enough sugar
	Soft water leads to more active yeast growth
Intensive dough rising, dough gets out of the baking form	Excessive quantity of yeast or flour
	Excessive quantity of dough
Bread dropped in the middle	Yeast growth is poor because of high temperature the liquid or its excessive quantity
	Excessive quantity of flour or lack of liquid
Dense crumb, clumps	Not enough yeast and sugar
	Excessive quantity of fruit, whole grains, etc.
	Flour of poor quality
	Excessive liquid temperature leads to quick yeast growth and early dough dropping
	No salt or not enough sugar
	Lack of flour
Bread is slack-baked in the middle	Using much liquid and liquid ingredients (for example, yoghurt)
	Excessive quantity of liquid ingredients
Coarse crumb	No salt
	Water is too hot
	Excessive quantity of dough
Bread surface is slack-baked	Excessive quantity of flour (especially when you are making wheat bread)
	Excessive quantity of yeast or lack of salt
	Excessive quantity of sugar
	Other sweet ingredients besides sugar are used
Crumb of cut bread pieces is grainy and non-uniform	You have not cooled the bread down before cutting (excessive moisture did not have time to evaporate)

ADDITIONAL FUNCTIONS
Memory

– In case of emergency power cutoff during the operation process the memory function with the duration of up to 7 minutes is activated.
– If the power supply is restored within 7 minutes unit will continue to perform the pre-set program from the moment it has been stopped at.
– If there is no power for more than 7 minutes it is necessary to load the ingredients again and program the unit.

CLEANING AND CARE

– At the end of operation, switch the unit off, unplug the power cord from the mains socket and disconnect the power cord from the connector (16), located on the multi-cooker body (5).
– Wait till the unit cools down.
– Clean the unit body (5) and lid (9) with a slightly damp cloth, and then wipe dry.
– Wash all removable parts with warm water and a neutral detergent.

***Note**: - If the paddle (4) can not be removed from the axle, fill the form (2) with warm water and wait for about 30 minutes.*

– Dry removable parts thoroughly, after that you can install them in the process chamber.
– Do not immerse the unit body, power cord and cord plug into water and other liquids.

STORAGE

– Before storage clean the bread maker and wait till it is completely dry.
– Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	**CAUSE**	**SOLUTION**
Symbols «E01» appeared on the display, accompanied by repeated sound signals	The unit has not cooled down after the previous baking cycle	Unplug the unit, take the form out, let the unit cool down at room temperature
Symbols «Err» on the display, accompanied by repeated sound signals	Improper placement of the baking form (2)	Switch the unit off, open the lid, place the baking form and turn it clockwise until it is fixed.

Symbols «EEE» on the display, accompanied by repeated sound signals	Temperature sensor breaking	Switch the unit off and contact the authorized service center
Symbols «HHH» on the display, accompanied by repeated sound signals	Temperature sensor is not working because of short circuit	Switch the unit off and contact the authorized service center
Smoke from the ventilation openings	Ingredients got onto the heating element	Switch the unit off by unplugging the power cord from the mains socket. Take the form out, let the unit cool down. Wipe the walls of the process chamber and the heating element with a wet cloth.
The baked bread dropped, the bottom part of the bread is damp	The bread has stayed in the bread maker for too long after baking	When making bread according to this recipe switch the unit off right after the bread is ready
The bread has stuck to the walls of the baking form	The bottom part of the bread has stuck to the kneading paddle	Grease the paddles with oil before assembly
The bread structure is not homogeneous or the bread went wrong	Wrong mode is selected	View the available baking programs, select another program by pressing the «MENU» button repeatedly
	Frequent opening of the lid during the operation process	Open the lid only upon the request of the program in order to add supplementary ingredients.
	A long power cutoff during the operation process	Load all necessary ingredients again and start the baking process from the very beginning
	The paddles movement is blocked	Take the form out and check if the drive is rotating. In case of any defect contact the authorized service center

Delivery set
Multi-cooker bread-maker – 1 pc.
Deep-fry basket – 1 pc.
Baking form – 1 pc.
Hook for removing the paddle - 1 pc.
Kneading paddle – 1 pc.
Tongs for the bowl – 1 pc.
Bowl – 1pc.
Bowl lid – 1 pc.
Bread-maker measuring cup - 1 pc.
Multi-cooker measuring cup - 1 pc.
Measuring spoon – 1 pc.
Soup ladle – 1 pc.
Spatula – 1 pc.
Basket for steam cooking – 1 pc.
Cottage cheese bag – 1 pc.

Technical specifications
Power supply: 220-240 V ~ 50/60Hz
Maximum rated input power in multi-cooker mode 900 W
Maximum rated input power in bread-maker mode 800 W
Combined power: 1700 W, 230 V

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is 3 years

Guarantee
Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)

MULTIKOCHER-BROTBACKOFEN 5G

Der Universal-Multikocher mit 83 Programmen der Nahrungsmittelzubereitung. Die Hauptprogramme der Nahrungsmittelzubereitung – Multikoch, Brotbacken, Fritieren, Joghurt- oder Quarkzubereitung.

Beschreibung

1. Fritürekorb
2. Brotbackform
3. Haken für Herausnehmen des Flügels (4)
4. Flügel zum Anteigen
5. Gehäuse des Multikochers
6. Bildschirm
7. Bedienungsplatte
8. Taste der Deckelöffnung
9. Deckel
10. Sichtfenster
11. Dampfventil
12. Dampfablasslöcher
13. Tropfschale
14. Heizelement
15. Temperatursensor
16. Anschlußstelle des Netzkabels
17. Halterungen des Schutzschirms
18. Schutzschirm
19. Zange zum Herausnehmen des Behälters
20. Behälter
21. Deckel des Behälters (20)
22. Messbecher für Brotbackofen
23. Messbecher für Multikocher
24. Messlöffel
25. Schöpfkelle
26. Schaufel
27. Netzkabel
28. Schale fürs Dampfkochen
29. Netzsäckchen zum Abkippen von Quark

Bedienungsplatte

30. «MULTIKOCH»-Taste
31. «MULTIKOCHER»-Taste
32. Taste der Erhöhung des einstellbaren Werts «+»
33. Taste der Verringerung des einstellbaren Werts «-»
34. «BROTBACKOFEN»-Taste
35. „START/STOP"-Taste
36. „MENÜ"-Taste
37. «OK»-Taste

Achtung!

Als zusätzlicher Schutz ist es zweckmäßig, den FI-Schalter mit Nennstrom maximal bis 30 mA im Stromversorgungskreis des Multikochers aufzustellen. Wenden Sie sich dafür an einen Spezialisten.

SICHERHEITSMAßNAHMEN

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese für weitere Referenz auf.

Benutzen Sie den Multikocher nur bestimmungsmäßig und laut dieser Bedienungsanleitung. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vor der Nutzung des Geräts prüfen Sie das Netzkabel und die Anschlussstelle des Netzkabels, die sich am Gehäuse des Geräts befindet, aufmerksam und vergewissern Sie sich, dass sie nicht beschädigt sind. Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn das Netzkabel oder die Anschlussstelle des Netzkabels beschädigt ist.
- Vor dem Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts und die Netzspannung übereinstimmen.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker" ausgestattet; stecken Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Multikochers an das Stromnetz.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel in die Anschlussstelle am Gehäuse des Geräts und in die Steckdose fest gesteckt ist.
- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Netzkabel, benutzen Sie keine Netzkabel von anderen Geräten.
- Benutzen Sie nur die mitgelieferten abnehmbaren Teile.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene hitzbeständige Oberfläche fern von Feuchtigkeits-, Wärmequellen und offenem Feuer auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Gewähren Sie immer einen freien Zugang zur Steckdose bei der Geräteaufstellung.
- Benutzen Sie das Gerät in gut belüfteten Räumen.
- Setzen Sie das Gerät direkten Sonnenstrahlen nicht aus.
- Stellen Sie das Gerät in direkter Nähe von Wänden und Möbel nicht auf. Der Abstand vom Gehäuse des Multikochers zur Wand oder den Möbelstücken soll nicht weniger als 20 cm betragen, der Freiraum über dem Multikocher soll nicht weniger als 30-40 cm betragen.
- Vermeiden Sie die Berührung des Netzkabels mit heißen Oberflächen und scharfen Möbelkanten. Vermeiden Sie die Beschädigung der Netzkabelisolierung.
- Greifen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen nicht.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät beim Abtrennen vom Stromnetz am Netzkabel zu ziehen, halten Sie den Netzstecker und ziehen Sie diesen aus der Steckdose vorsichtig heraus.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht.
- Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose sofort heraus, erst danach dürfen Sie das Gerät aus dem Wasser herausnehmen. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst hinsichtlich weiterer Nutzung des Geräts.
- Stecken Sie keine fremden Gegenstände in die Dampfablasslöcher und achten Sie darauf, dass keine fremden Gegenstände zwischen den Deckel und das Gehäuse des Multikochers gelangen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz ab, wenn Sie es nicht benutzen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, beugen Sie sich über den Dampfablassloch nicht. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Deckel des Multikochers öffnen und unmittelbar nachdem Sie Nahrungsmitteln zubereitet haben. **Verbrühungsgefahr!**
- Beim Betrieb des Geräts im «Rösten»-Programm beugen Sie sich über dem Behälter des Dampfgarers nicht, um Verbrennung mit heißem Öl zu vermeiden.
- Halten Sie das Dampfventil sauber, reinigen Sie es im Falle der Verschmutzung.
- Es ist strikt verboten, das Gerät ohne den aufgestellten Behälter, den Schutzschirm und das Dampfventil zu benutzen. Es ist auch verboten, den Multikocher ohne Nahrungsmittel oder ohne ausreichende Flüssigkeits- oder Ölmenge im Behälter einzuschalten.
- Es ist nicht gestattet, den Multikocher mit der beschädigten Silikondichtung des Schutzschirms zu benutzen.
- Befolgen Sie die Empfehlungen bezüglich der Menge der trockenen Nahrungsmittel und der Flüssigkeiten.
- Nehmen Sie den Behälter während des Gerätebetriebs nicht aus.
- Es ist nicht gestattet, fremde Gegenstände in die Backform und in den Behälter einzulegen und darin aufzubewahren.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf andere Haushaltsgeräte aufzustellen.
- Decken Sie den Multikocher während des Betriebs nicht ab.

Achtung! Während des Dampfkochens beachten Sie den Stand der Flüssigkeit im Behälter, gießen Sie das Wasser in den Behälter nach Bedarf zu. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.

- Es ist nicht gestattet, das Gerät während des Betriebs zu übertragen. Vor dem Tragen des Multikochers trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, nehmen Sie den Behälter mit Nahrungsmitteln heraus und warten Sie ab, bis der Multikocher völlig abkühlt.
- Während des Betriebs erhitzen sich der obere Deckel, der Behälter und die Gehäuseteile, berühren Sie diese nicht, falls Sie den heißen Behälter herausnehmen müssen, benutzen Sie die Zange zum Herausnehmen des Behälters oder Topfhandschuhe.
- Es ist nicht gestattet, heiße Oberflächen während des Gerätebetriebs zu berühren.
- Es ist nicht gestattet, Hände in die Arbeitskammer während des Betriebs zu stecken.
- Wenn Sie das fertiggebackene Brot herausnehmen, fassen Sie den Griff der Backform an und benutzen Sie Topflappen oder hitzebeständige Topfhandschuhe.
- Um die Beschädigung der Antihaftbeschichtung der Backform während des Herausnehmens des Brots zu vermeiden, benutzen Sie keine scharfen oder metallischen Gegenstände.
- Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts (z.B. Nichtbeachtung der Forderungen dieser Bedienungsanleitung oder Übersteigung der Zubereitungszeit) kann zur Anbrennung des Brots und zur Entstehung des Rauchs führen. In diesem Fall schalten das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus. Bevor Sie die Backform herausnehmen, warten Sie ab, bis das Gerät komplett abgekühlt ist.
- Bei der Nutzung des Multikochers im Frittierbetrieb achten Sie darauf, dass der Ölstand im Behälter nicht unter der Marke «1 L» und nicht über der Marke «2 L» liegt.
- Das maximale Gewicht der Nahrungsmittel soll 700 Gramm nicht übersteigen.
- Bei der Verwendung vom heißen Öl benutzen Sie nur hitzebeständiges Kochbesteck mit wärmeisolierten Handgriffen.
- Gießen Sie nie das Öl ab, solange es heiß ist, lassen Sie es abkühlen.
- Laden Sie möglichenfalls trockene Nahrungsmittel in den Behälter, weil sogar eine kleine ins Öl gelangte Feuchtigkeitsmenge zu dessen Abspritzen führt.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät mit Nahrungsmitteln zu überlasten. Es kann zu ihrer Entflammung führen.
- Bei der Entzündung von Öl trennen Sie das Gerät vom Stromnetz sofort ab und decken Sie es mit einem dichten, aber nach Möglichkeit nichtentflammbaren Stoff ab.

ES IST NICHT GESTATTET, DAS FEUER MIT WASSER ZU LÖSCHEN!

- Stellen Sie das Gerät um, nachdem das Öl fürs Fritieren völlig abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
  Achtung! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. Erstickungsgefahr!
- Lassen Sie Kinder unter 8 Jahren das Gerätegehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker während des Gerätebetriebs nicht berühren.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie das Gerät als Spielzeug nicht benutzen.
- Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angesagt, wenn sich Kinder unter 8 Jahren oder behinderte Personen in der Nähe vom laufenden Gerät aufhalten.

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern unter 8 Jahren geeignet.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und behinderten Personen nur dann genutzt werden, wenn Sie sich unter Aufsicht der Person befinden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, und wenn ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gegeben wurden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät beim Abtrennen vom Stromnetz am Netzkabel zu ziehen, halten Sie den Netzstecker und ziehen Sie diesen aus der Steckdose vorsichtig heraus.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt ist, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen ist. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.
- Bewahren Sie das Gerät an einem für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

VERWENDUNG DES BEHÄLTERS (20) UND DER BACKFORM (2)

- Benutzen Sie den Multikocher und seine abnehmbaren Teile nur bestimmungsmäßig.
- Es ist nicht gestattet, den Behälter (20) auf Heizgeräte oder Heizoberflächen zu stellen.
- Es ist nicht gestattet, andere Behälter statt des Behälters (20) oder der Backform (2) zu verwenden.
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Heizelements (14) und der Boden des Behälters (20) und der Backform (2) immer sauber und trocken sind.
- Um die Beschädigung der Antihaftbeschichtung der Backform während des Herausnehmens des Brots zu vermeiden, benutzen Sie keine scharfen oder metallischen Gegenstände.
- Zerkleinern Sie die Nahrungsmittel direkt im Behälter (20) nicht, um Beschädigungen der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.
- Lassen und bewahren Sie keine fremden Gegenstände im Behälter (20) und in der Backform (2).
- Rühren Sie die Nahrungsmittel im Behälter (20) nur mit der Schöpfkelle (25) oder mit der Schaufel (26), dafür können Sie auch Holz-, Plastik- oder Silikonkochbesteck benutzen.
- Benutzen Sie keine Metallgegenstände zum Durchmischen der Nahrungsmittel im Behälter (20), weil sie die Antihaftbeschichtung des Behälters (20) zerkratzen können.
- Nach der Zubereitung der Gerichte mit Kräutern und Gewürzen, ist es empfohlen, den Behälter (20) sofort nach der Zubereitung abzuwaschen.
- Stellen Sie den Behälter (20) und die Backform (2) gleich nach der Zubereitung unter Kaltwasser nicht auf, da es zur Beschädigung der Antihaftbeschichtung führen kann, lassen Sie sie abkühlen.
- **Es ist nicht gestattet, den Behälter (20) und die Backform (2) in der Geschirrspulmaschine zu waschen.**

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Falls das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, schalten Sie es nicht ein, lassen Sie das Gerät sich bis zur Raumtemperatur erwärmen.

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber, die den normalen Betrieb des Multikochers stören.
- Stellen Sie den Multikocher auf einer ebenen wärmebeständigen Oberfläche fern von allen Wärmequellen (wie Gas-, Elektroherd oder Kochfläche) auf.
- Bei der Aufstellung des Geräts lassen Sie einen Abstand von nicht weniger als 20 cm von der Wand bis zum Gerätegehäuse und einen Freiraum von nicht weniger als 30-40 cm über dem Gerät.
- Stellen Sie das Gerät in direkter Nähe von Gegenständen, die durch die hohe Temperatur des austretenden Dampfs beschädigt werden können, nicht auf.

Achtung! Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe von Badewannen, Waschbecken und anderen mit Wasser gefüllten Behältern aufzustellen.

- Öffnen Sie den Deckel (9), indem Sie die Taste (8) drücken, und nehmen Sie den Behälter (20) heraus.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile und Zubehör: den Fritürekorb (1), die Backform (2), den Haken (3), den Flügel zum Anteigen (4), die Zange zum Herausnehmen des Behälters (19), den Behälter (20), die Messbecher (22, 23), den Messlöffel (24), die Schöpfkelle (25), die Schaufel (26) und die Schale fürs Dampfkochen (28) mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, dann spülen Sie diese mit fließendem Wasser und trocknen Sie diese ab.
- Wischen Sie das Gehäuse des Geräts (5) mit einem feuchten Tuch, danach trocknen Sie es ab.
- Nehmen Sie das Dampfventil (11) ab und waschen Sie das Ventil mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel ab, dann trocknen Sie es sorgfältig ab und stellen Sie es zurück auf.
- Nehmen Sie den Schutzschirm (18) ab, indem Sie die Halterungen (17) drücken und ziehen. Waschen Sie den Schutzschirm (18) mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel ab, trocknen und stellen Sie ihn zurück auf: setzen Sie den unteren Teil des Schutzschirms (18) in die Aussparungen am Deckel (9) ein, drücken Sie den oberen Teil des Schutzschirms bis zum Knacken der Halterungen (17).
- Der Deckel (9) schließt sich nicht, falls der Schutzschirm zurück nicht aufgestellt wurde.

VERWENDUNG

Bedienungsplatte

– Bei jedem Drücken der Tasten der Bedienungsplatte ertönt ein Tonsignal.
– Dreifaches Tonsignal zeugt, dass Sie falsche T aste gedrückt haben.

«MULTIKOCHER» – Betrieb

Achtung!

- ***Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.***
- ***Um die Verbrühungen zu vermeiden, seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Deckel (9) öffnen, beugen Sie sich nie über den Dampfablasslöchern (12) während des Gerätebetriebs, halten Sie offene Körperteile über dem Behälter (20) und der Backform (2) nicht!***
- ***Beim ersten Einschalten des Multikochers kann ein Fremdgeruch vom Heizelement entstehen, es ist normal.***
- ***Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die die Antihaftbeschichtung der Backform (2) und des Behälters (20) zerkratzen können.***

1. Öffnen Sie den Deckel des Multikochers (9), indem Sie die Taste (8) drücken. Stellen Sie den Behälter (20) in die Arbeitskammer des Multikochers ein.
2. Legen Sie die Nahrungsmittel in den Behälter (20) nach dem Rezept ein (siehe das Kochbuch).

Anmerkung: *- Achten Sie darauf, dass der Stand von den in den Behälter (20) eingelegten Zutaten und Flüssigkeiten nicht über der Maximalmarke «10» und nicht unter der Minimalmarke «2» ist.*

– Die Maximalmarke für Breie (außer Reis) ist «8».

Allgemeines Beispiel des Einlegens von Nahrungsmitteln und Wasser (als Beispiel ist Reis angegeben):

– *Messen Sie den Reis mit dem Messbecher (23) (ein Messbecher faßt etwa 160 g Reis) ab, waschen Sie ihn und legen Sie ihn in den Behälter (20) ein.*
– *Der Wasserstand, der für eine bestimmte Reismenge (die in Bechern «CUP» gemessen wird) notwendig ist, ist am Anzeiger innerhalb des Behälters (20) angegeben.*
– *Gießen Sie Wasser bis zur entsprechenden Marke ein.*

Beispiel: *- Falls Sie vier Messbecher Reis eingeschüttet haben, gießen Sie Wasser bis zur Marke «4 CUP» ein.*

– *Zur Zubereitung von dünnen Milchbreien ist die empfohlene Reis-Wasser Proportion 1:3.*

3. Stellen Sie den Behälter (20) in die Arbeitskammer des Geräts ein. Vergewissern Sie sich, dass die Außenoberfläche des Behälters sauber und trocken ist, und der Behälter selbst aufrecht steht und sich mit der Oberfläche des Heizelements (14) eng berührt.

Anmerkung:

– ***es ist nicht gestattet, den Behälter (20) fürs Waschen von Grützen und Schneiden von Nahrungsmitteln zu benutzen, das kann zur Beschädigung der Antihaftbeschichtung führen,***
– ***vergewissern Sie sich, dass es keine fremden Gegenstände, Verschmutzungen oder Feuchte in der Arbeitskammer und auf dem Boden des Behälters (20) gibt,***
– ***wischen Sie die Außenoberfläche und den Boden des Behälters (20) vor der Nutzung ab.***
– ***im Zentrum des Heizelements (14) befindet sich der Temperatursensor (15). Achten Sie darauf, dass die freie Bewegung des Temperatursensors nicht verhindert ist.***

4. Während des Dampfkochens gießen Sie Wasser in den Behälter (20) so ein, dass das kochende Wasser den Boden der Schale (28) nicht berüht. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Schale (28) ein und stellen Sie sie auf den Behälter (20) auf.
5. Schließen Sie den Deckel (9) bis zum Knacken.
6. Setzen Sie den Netzkabelstecker in die Anschlußstelle (16) ein, und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Dabei ertönt ein Tonsignal, auf dem Bildschirm (6) erscheinen die Symbole «00:00».
7. Drücken Sie die «MULTIKOCHER»-Taste (31), auf dem Bildschirm werden das blinkende Symbol des Kochprogramms «Suppe» und das Symbol der Zeit «0:30» angezeigt.
8. Wählen Sie das Kochprogramm, indem Sie die «MENÜ»-Taste (36) konsequent drücken. Die Anzeige des entsprechenden Programms wird blinken, auf dem Bildschirm wird auch die voreingestellte Betriebszeit des Programms angezeigt (siehe die Tabelle «Kochprogramme»)
9. Bestätigen Sie die Wahl des Programms, indem Sie die «OK»-Taste (37) drücken.

Anmerkung: *In den Betrieben «Kochen », «Rösten », «Schmoren », und «Fritüre » wählen Sie ein von den Produkten: Gemüse «» , Fisch «», Fleisch «» oder Hühnerfleisch «». Durch aufeinanderfolgendes Drücken der «MENÜ"-Taste (36) bestätigen Sie die Wahl des Produkts mittels der «OK»-Taste (37).*

10. Nach der Wahl des Kochprogramms oder des zu zubereitenden Produkts werden die blinkenden Symbole der Betriebszeit des Programms auf dem Bildschirm (6) angezeigt, die Betriebszeit ist voreingestellt (siehe die Tabelle «Kochprogramme»)
11. Bei der Notwendigkeit können Sie die Betriebszeit des Programms durch das Drücken der Tasten (32) «+» und (33) «-» ändern, bestätigen Sie die Zubereitungszeit, indem Sie die Taste (37) «OK» drücken, dabei werden die Anzeigen auf dem Bildschirm (6) konstant leuchten.

Anmerkung: *- Die Einstellung der Zubereitungszeit ist fürs «Reis»-Programm unzugänglich. Lassen Sie die Punkte 10 – 14 aus.*

12. Bei der Notwendigkeit stellen Sie die Startrückstellung-Funktion ein. Stellen Sie dafür die Kochenende-Zeit (von 30 Minuten bis 24 Stunden) mittels der Tasten (32) «+» und (33) «-» ein. Lassen Sie diesen Schritt aus, wenn Sie die Zubereitung sofort beginnen möchten.

Anmerkung: *- Die Startrückstellung-Funktion ist für die Programme «Rösten» und «Fritüre» unzugänglich.*

13. Drücken Sie die „START/STOP"-Taste (35), um das Programm der Nahrungsmittelzubereitung einzuschalten. Auf dem Bildschirm (6) wird die gebliebene Betriebszeit (außer «Reis»-Programm) angezeigt und werden die Trennpunkte blinken.
14. Falls Sie die Startrückstellung-Funktion aktiviert haben, wird das Symbol der Startrückstellung « » auf dem Bildschirm (6) angezeigt, nach dem Einschalten des Geräts im Betrieb der Nahrungsmittelzubereitung erlischt das Symbol « ».

Anmerkung:

- *Um das Kochprogramm zu unterbrechen, drücken Sie die „START/STOP"-Taste (35), auf dem Bildschirm (6) wird das Symbol « » angezeigt, und die Angaben der Zubereitungszeit werden blinken.*
- *Um den Betrieb des Kochprogramms fortzusetzen, drücken Sie die „START/STOP"-Taste (35) nochmals, dabei erlischt das Symbol « » auf dem Bildschirm (6) und werden die Trennpunkte in den Zeitangaben blinken.*
- *Um das Kochprogramm auszuschalten, drücken Sie und halten Sie die „START/STOP"-Taste (35) innerhalb von 3 Sekunden.*

15. Nach der Beendigung des Programms der Nahrungsmittelzubereitung ertönen 4 Tonsignale, und der Multikocher schaltet sich in den Betrieb der Temperaturhaltung automatisch um, auf dem Bildschirm (6) erscheint das Symbol und wird die Laufzeit des Multikochers im Betrieb der Temperaturhaltung angezeigt.

Anmerkung:

- *Die Funktion der Temperaturhaltung ist für die Programme «Quark», Kochen», «Rösten» und»Fritüre» unzugänglich.*
- *Die Dauer des Betriebs der Temperaturhaltung fürs «Pizza»-Programm beträgt 1 Stunde.*

16. Nach der Beendigung der Zeit der Temperaturhaltung ertönen 4 Tonsignale, und auf dem Bildschirm (6) erscheint das Symbol .

Anmerkung:

- *Ungeachtet dessen, dass das Gerät die Temperatur des fertigen Gerichts bis 24 Stunden unterhält, lassen Sie die zubereiteten Nahrungsmittel im Behälter auf lange Zeit nicht bleiben, denn es kann zum Verderben der Nahrungsmittel führen.*
- *Um die Temperaturhaltung abzubrechen, drücken und halten Sie die „START/STOP"-Taste (35) innerhalb von 3 Sekunden.*
- *Benutzen Sie den Betrieb der Temperaturhaltung für Aufwärmung von Nahrungsmitteln nicht.*
- *Während der Zubereitung prüfen Sie die Gare von Nahrungsmitteln, bei der Notwendigkeit rühren Sie diese mit der Plastik-Schöpfkelle (25) oder mit der Schaufel (26).*

17. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus und trennen Sie das Netzkabel von der Anschlußstelle (16), die sich am Gehäuse des Multikochers (5) befindet.
18. Öffnen Sie den Deckel (9), indem Sie die Taste (8) drücken.
19. Nehmen Sie den Behälter (20) heraus, indem Sie die Zange (19) oder Topfhandschuhe benutzen.
20. Lassen Sie den Multikocher abkühlen und reinigen Sie ihn.

KOCHPROGRAMME UND IHRE DAUER

Programm	**Dauer (in Stunden)**	**Voreingestellte Zeit (in Stunden)**	**Startrückstellung (maximale Zeit)**	**Temperaturhaltung**
Suppe	0:05 – 2:00	0:30	24:00	24:00
Reis	—	—	24:00	24:00
Brei	00:05 – 2:00	0:20	24:00	24:00
Pilaw	0:05 – 2:00	0:30	24:00	24:00
Pizza	0:05 – 2:00	0:30	24:00	1:00
Quark	4:00 – 6:00	4:00	24:00	nicht zugänglich
Kochen			24:00	nicht zugänglich
Gemüse	0:05 – 2:00	0:20		
Fisch	0:05 – 2:00	0:25		
Fleisch	0:05 – 2:00	0:30		
Hühnerfleisch	0:05 – 2:00	0:25		
Rösten	0:05 – 1:00		nicht zugänglich	nicht zugänglich
Gemüse		0:20		
Fisch		0:25		
Fleisch		0:30		
Hühnerfleisch		0:25		
Schmoren	0:10 – 4:00		24:00	24:00
Gemüse		0:20		
Fisch		0:30		
Fleisch		0:40		
Hühnerfleisch		0:30		
Fritüre	0:05 – 1:00		nicht zugänglich	nicht zugänglich
Gemüse		0:20		
Fisch		0:15		
Fleisch		0:20		
Hühnerfleisch		0:25		

Anmerkung:
- *Passen Sie auf die Zubereitung auf und schalten den Multikocher aus, wenn die Nahrungsmittel garfertig sind. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.*
- *Zur Dampfzubereitung benutzen Sie das "Kochen"-Programm.*
- *Im „Rösten"-Programm funktioniert das Gerät wie ein Kochherd, passen Sie auf die Zubereitung unbedingt auf.*
- *Schließen Sie den Deckel während des Betriebs des Multikochers im "Pizza"-Programm.*
- ***Die Gerichtsrezepte sehen Sie im Kochbuch (mitgeliefert). Alle Rezepte sind zur Empfehlung angegeben, weil sich die für die Rezepte notwendigen Zutatenmengen und Proportionen abhängig von den regionalen Besonderheiten der Nahrungsmittel, sowie von der Höhe über dem Meeresspiegel unterscheiden können.***

«QUARK»-Kochprogramm

Geschirr

Das ganze Geschirr, das Sie während der Quark-Zubereitung benutzen, soll steril sein. Deshalb bespülen sie das ganze Geschirr, das mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommt, mit kochendem Wasser.

Wischen Sie die Außenoberfläche und den Boden des Behälters (20) vor der Nutzung ab.

Zubereitungsdauer

Die Durchschnittsdauer der Quarkzubereitung beträgt von 4 bis 6 Stunden.

Zu niedrige Raumtemperatur oder niedrige Temperatur des als ein Rohstoff für Quark benutzten Kefirs kann die Zubereitungsdauer erhöhen.

Aufbewahrungsfrist

Die Aufbewahrungsfrist der fertigen Sauermilchprodukte hängt von der Rohstoffqualität, den Säuerungsbedingungen (Sauberkeit des benutzten Geschirrs usw.), und den Aufbewahrungsbedingungen ab.

Die durchschnittliche Aufbewahrungsfrist des Fertigquarks beträgt nicht mehr als 7 Tage.

Stellen Sie den Behälter (20) in die Arbeitskammer des Multikochers ein.

1. Öffnen Sie den Deckel des Multikochers (9), indem Sie die Taste (8) drücken. Stellen Sie den Behälter (20) in die Arbeitskammer des Multikochers ein.
2. Gießen Sie die notwendige Menge Kefir (oder Naturjoghurt ohne Zusatzstoffe) in den Behälter (20) ein.
3. Schließen Sie den Deckel (9) und stellen Sie die Betriebszeit des "QUARK"-Kochprogramms auf 6 Stunden ein (siehe ""Multikocher" - Betrieb").
4. Stellen Sie das Gerät nicht um und rühren Sie das Produkt während seiner Zubereitung nicht um.
5. Nach der Beendigung des Kochprogramms ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus und trennen Sie das Netzkabel von der Anschlußstelle (16), die sich am Gehäuse des Multikochers (5) befindet.
6. Öffnen Sie den Deckel (9), nehmen Sie den Behälter (20) aus der Arbeitskammer mit der Zange (19) heraus.
7. Gießen Sie das Füllgut des Behälters (20) ins Netzsäckchen zum Abkippen von Quark (29) und hängen Sie es über dem Waschbecken oder dem Behälter, wo Molke abfließen wird, an.
8. Wenn die Molke abgeflossen ist (nach ungefähr 3-4 Stunden) nehmen Sie den fertigen Quark aus dem Netzsäckchen (29) heraus.

««Fritüre»-Kochprogramm

1. Öffnen Sie den Deckel (9), indem Sie die Taste (8) drücken, stellen Sie den Behälter (20) in die Arbeitskammer ein.
2. Gießen Sie Pflanzenöl in den Behälter (20) ein. Der Ölstand soll nicht unter der Marke «1L» und nicht über der Marke «2L» liegen.
3. Schließen Sie den Deckel (9) zu.
4. Wählen Sie das «FRITÜRE»-Programm und wählen Sie das notwendige Produkt, das Sie zubereiten werden (siehe den «»Multikocher» - Betrieb»).
5. Nach der Einstellung des Programms drücken Sie die «OK»-Taste (37), dann die START/STOP"-Taste (35). Das Gerät schaltet sich in den Betrieb der Ölaufwärmung um, auf dem Bildschirm erscheint das blinkende Symbol .
6. Wenn das Öl die notwendige Temperatur erreicht, ertönen 5 Tonsignale, das Symbol erlischt. Das Gerät ist betriebsbereit.
7. Pressen Sie den Griff des Korbs (1) zusammen und setzen Sie ihn in die Halter am Korb (1) ein.
8. Legen Sie die notwendige Menge von Nahrungsmitteln in den Korb (1) ein, aber nicht mehr als 400 Gramm, die Nahrungsmittel sollen trocken sein, falls die Nahrungsmittel eingefroren sind, schütteln Sie davon so viel Eis wie möglich ab.
9. Öffnen Sie den Deckel (9) vorsichtig.
10. Um Verbrennungen durch erhitzte Ölspritzer zu vermeiden, ziehen Sie Topfhandschuhe an, tauchen Sie den Korb (1) in den Behälter (20) vorsichtig ein, indem Sie den Griff des Korbs (1) anfassen.
11. Pressen Sie den Griff des Korbs (1) zusammen und trennen Sie ihn vom Korb ab.
12. Schließen Sie den Deckel (9) dicht zu.
13. Drücken Sie die „START/STOP"-Taste (35), dabei ertönt ein Tonsignal, und der Gerätebetrieb wird fortgesetzt.
14. Wenn die Nahrungsmittel garfertig sind, machen Sie den Deckel (9) auf.
15. Ziehen Sie Topfhandschuhe an, pressen Sie den Griff des Korbs (1) zusammen und setzen Sie ihn in die Halter am Korb (1) ein.
16. Fassen Sie den Korb (1) am Griff an, lassen Sie das Öl abfließen, dann legen Sie die fertigen Nahrungsmittel in ein passendes Geschirr aus.
17. Vor der Zubereitung der nächsten Portion der Nahrungsmittel lassen Sie das Gerät sich erwärmen (die Anzeige leuchtet nicht).
18. Nach der Beendigung der Zubereitung ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus und trennen Sie das Netzkabel von der Anschlußstelle (16), die sich am Gehäuse des Multikochers (5) befindet, ab.
19. Öffnen Sie den Deckel (9), lassen Sie das Gerät abkühlen.
20. Nehmen Sie den Behälter (20) heraus, indem Sie die Zange (19) benutzen, gießen Sie das Öl aus dem Behälter und reinigen Sie ihn.

Anmerkung:
- *Passen Sie auf die Zubereitung durch das Sichtfenster (10) oder durch den leicht geöffneten Deckel (9) auf. Seien Sie vorsichtig, um sich durch heißen Dampf oder Ölspritzer nicht zu verbrühen.*
- *Um Verbrühung durch heißen Dampf zu vermeiden, beugen Sie sich über dem Gerät nicht und halten Sie nie Ihre Hände über dem Behälter (20) oder über den Dampfablasslöchern (12) im Dampfventil (11).*

NUTZHINWEISE

Öl

Benutzen Sie nur hochwertiges raffiniertes Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl oder Maisöl).
- Gießen Sie das Öl in den Behälter (20) vor der Einschaltung des Geräts ein.
- Filtrieren Sie das Öl nach jeder Nutzung.

Filtrieren Sie das Öl folgendermaßen:
- *Trennen Sie das Gerät nach der Zubereitung von Nahrungsmitteln vom Stromnetz ab und lassen Sie das Öl völlig abkühlen.*
- *Legen Sie das Filterpapier oder einen dünnen Baumwollstoff ins Metallsieb oder einen Durchschlag ein und filtrieren Sie das Öl.*
- Mischen Sie verschiedene Ölarten nicht zusammen.
- Bei langen Pausen während der Zubereitung von Nahrungsmittelportionen schalten Sie das Frittiergerat aus.
- Nahrungsmittel mit hohem Wassergehalt (z.B. Kartoffeln) werden am besten mit kleinen Pausen fritiert, indem Sie den Korb ab und zu herausnehmen und den Inhalt des Korbes schütteln.
- Entfernen Sie die Reste der Nahrungsmittel aus dem Öl gleich nach der Zubereitung einer Portion Nahrungsmittel, dadurch können Sie die Haltbarkeit von Öl erhöhen.
- Wechseln Sie das Öl regelmäßig aus (ungefähr nach 8-12 Nutzungen).
- Das Öl muss ausgewechselt werden, wenn es bei de r Erhitzung zu prickeln beginnt, einen unangenehmen Geschmack oder Geruch hat, oder wenn es dunkel oder dickflüssig geworden ist.
- Falls Sie das "Fritüre"-Programm selten benutzen, bewahren Sie Öl oder Fett in geschlossenen Plastik- oder Glasbehältern an einem kühlen Ort (am besten im Kühlschrank) auf.
- Bewahren Sie das Öl im Behälter (20) nicht auf.

Empfehlungen zur Zubereitung
- Beim Rösten einiger Nahrungsmittelarten laden Sie in erster Linie die Nahrungsmittel, die eine niedrigere Temperatur erfordern.
- Thermisch vorbearbeitete Nahrungsmittel brauchen in der Regel höhere Frittiertemperatur und weniger Zeit für die Zubereitung, als rohe Nahrungsmittel.

«MULTIKOCH»- Betrieb

Der «MULTIKOCH»- Betrieb hat 45 Programme mit den Benutzereinstellungen. Dank diesem Betrieb können Sie die Temperatur, die Zubereitungsdauer und den Typ der Aufwärmung einstellen: Unterheizelement oder «Konvektion» (gleichzeitiger Betrieb der Unter- und Seitenheizelemente).

Das Benutzerprogramm teilt sich in 4 Etappen, jede Etappe kann sich bis 4 Stunden (240 Minuten) dauern. Für jede Zubereitungsetappe stellen Sie die Aufwärmungstemperatur ein. Die Temperatur des Unterheizelements (ist mit dem Symbol «d» markiert) wird im Bereich von 40˚ bis 180˚C eingestellt, für den «Konvektion»-Betrieb (das Symbol «c») wählen Sie die Temperatur im Bereich von 70˚ bis 160˚ C.

1. Öffnen Sie den Deckel (9), indem Sie die Taste (8) drücken, stellen Sie den Behälter (20) in die Arbeitskammer ein.
2. Legen Sie die Nahrungsmittel in den Behälter (20) ein, indem Sie die Empfehlungen im Rezept befolgen (siehe das Kochbuch).

Anmerkung: Achten Sie darauf, dass der Stand von Zutaten und Flüssigkeiten nicht über der Maximalmarke «10» und nicht unter der Minimalmarke «2» ist. Die Maximalmarke für verschiedene Breie (außer Reis) ist «8».

3. Stellen Sie den Behälter (20) in die Arbeitskammer des Geräts ein. Vergewissern Sie sich, dass die Außenoberfläche des Behälters sauber und trocken ist, und der Behälter selbst aufrecht steht und sich mit der Oberfläche des Heizelements (14) eng berührt.
4. Während des Dampfkochens gießen Sie Wasser in den Behälter (20) so ein, dass das kochende Wasser den Boden der Schale (28) nicht berüht. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Schale (28) ein und stellen Sie sie auf den Behälter (20) auf.
5. Schließen Sie den Deckel (9) zu.
6. Setzen Sie den Netzkabelstecker in die Anschlußstelle (16) ein, und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Dabei ertönt ein Tonsignal, auf dem Bildschirm (6) erscheinen die Symbole «00:00».

Einstellung der Benutzerprogramme

1. Drücken Sie die «MULTIKOCH»-Taste (30), auf dem Bildschirm (6) werden das Symbol und das Zeichen des ersten Benutzerprogramms «P01» angezeigt, dann werden die Einstellungsangaben des Benutzerprogramms angezeigt: auf dem Bildschirm (6) werden 4 Zubereitungsetappen – **d1, d2, d3, d4,** sowie **c1, c2, c3, c4** – («d» – der Betrieb des Unterheizelements, «c» – «Konvektion»),

100° –die Temperatur in entsprechender Zubereitungsetappe, **0:00** – die Etappendauer, angezeigt.

2. Wählen Sie die Nummer des Benutzerprogramms («P01», «P02»… «P45»), das Sie einstellen möchten, indem Sie die «MENÜ»-Taste (36) konsequent drücken.
3. Zur Einstellung des Benutzerprogramms drücken und halten Sie die «MULTIKOCH»-Taste (30) innerhalb von 3 Sekunden. Auf dem Bildschirm (6) wird das Symbol der ersten Zubereitungsetappe «d1» angezeigt.
4. Sie können den Aufwärmungstyp wählen («d» - Unterheizelement oder «c» -«Konvektion»).
5. Zum Eintritt in die Einstellungen des «Konvektion»-Betriebs - «c» drücken Sie die «BROTBACKOFEN»-Taste (34), auf dem Bildschirm (6) wird das Symbol «c» angezeigt.
6. Zum Eintritt in die Einstellungen des Betriebs des Unterheizelements drücken Sie die «MULTIKOCHER»-Taste (31), auf dem Bildschirm (6) wird das Symbol «d» angezeigt.
7. Drücken sie die „MENÜ“-Taste (36), das Symbol und die eingestellte Temperatur in dieser Zubereitungsetappe werden auf dem Bildschirm (6) angezeigt.
8. Stellen Sie die gewünschte Aufwärmungstemperatur mittels der Tasten (32) «+» und (33) «-» ein.
9. Drücken Sie die „MENÜ“-Taste (36), das Symbol und die voreingestellte Zubereitungsdauer werden auf dem Bildschirm angezeigt.
10. Stellen Sie die Dauer dieser Zubereitungsetappe mittels der Tasten (32) «+» und (33) «-» ein.
11. Drücken Sie die „MENÜ“-Taste (36), das Symbol der folgenden Zubereitungsetappe wird auf dem Bildschirm angezeigt.
12. Wiederholen Sie die Einstellungsschritte des Benutzerprogramms für andere Betriebsetappen.
13. Zur Speicherung der Einstellungen drücken und halten Sie die «OK»-Taste (37) innerhalb von 3 Sekunden.

Anmerkung: Falls Sie die Programmeinstellungen nicht speichern möchten, drücken Sie die «OK»-Taste (37) ohne diese zu halten.

14. Um die Zubereitung einzuschalten, drücken Sie die „START/STOP“-Taste (35), dabei wird die Zubereitungszeit auf dem Bildschirm (6) angezeigt, und die Trennpunkte werden blinken.
15. Nach der Beendigung der ersten Zubereitungsetappe ertönen die Tonsignale und schaltet sich die folgende Zubereitungsetappe automatisch ein.
16. Nach der Beendigung des Benutzerprogramms schaltet sich der Multikocher aus, ertönen die Tonsignale, und auf dem Bildschirm wird das Symbol «⊙» angezeigt, schalten Sie den Multikocher aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus und trennen Sie das Netzkabel von der Anschlußstelle (16), die sich am Gehäuse des Multikochers (5) befindet.
17. Öffnen Sie den Deckel (9), lassen Sie das Gerät abkühlen.
18. Nehmen Sie den Behälter (20) heraus, indem Sie die Zange (19) benutzen, und reinigen Sie das Gerät.

Anmerkung:

- *Falls Sie das Benutzerprogramm, das nicht voreingestellt wurde, eingeschaltet haben, wird das Symbol «⊙» auf dem Bildschirm angezeigt und hören Sie folgende Tonsignale. Drücken und halten Sie die „START/STOP“-Taste (35) innerhalb von 3 Sekunden, dann stellen Sie das gewählte Programm ein (siehe den Punkt «Einstellung der Benutzerprogramme»).*
- *Um das Benutzerprogramm zu unterbrechen, drücken Sie die „START/STOP“-Taste (35), auf dem Bildschirm (6) wird das Symbol «⊙» angezeigt, und die Zeitangaben werden blinken.*
- *Um den Betrieb des Benutzerprogramms fortzusetzen, drücken Sie die „START/STOP“-Taste (35) nochmals, dabei erlischt das Symbol «⊙» auf dem Bildschirm (6) und werden die Trennpunkte in den Zeitangaben blinken.*
- *Um das Benutzerprogramm auszuschalten, drücken und halten Sie die „START/STOP“-Taste (35) innerhalb von 3 Sekunden.*

«BROTBACKOFEN»— Betrieb

Programme

1. Brot (Hauptbetrieb)

Enthält alle drei Stufen der Brotzubereitung: Anteigen, Teigtrieb und Backen.

2. Roggenbrot

Backen Sie bekömmliches Brot aus Roggenmehl.

3. Baguette (französisches Gebäck)

Die Brotzubereitung dauert längere Zeit, das Brot kommt mit großer Lochkrume und knuspriger Kruste heraus.

4. Kuchen

Das Programm ermöglicht das Gerät als einen normalen elektrischen Backofen zu benutzen und wird zum Backen eines bereits fertigen Teigs oder zusätzlicher Bräunung des gebackenen Brots verwendet.

5. Teig 1 (Anteigen)

Sie können dieses Programm zum Anteigen für die Zubereitung von Hausgebäck (Piroggen, Pizza u.ä.) benutzen.

6. Ohne Gluten

Gluten oder Kleber ist Eiweiß, das in Samen der Getreidearten (es enthält sich in großer Menge in Weizen, Roggen und Hafer) entdeckt wurde, das solche Eigenschaften des Teiges, wie Elastizität und Spannkraft, bestimmt. Bei der überwiegenden Mehrheit der Leute, einschließlich Kinder, wird Kleber erfolgreich durch Verdauungsfermente gespalten und gilt als eine gute Eiweißquelle. Jedoch existiert eine Gruppe von Menschen mit erblichen Dispositionen, bei denen Gluten eine seltene Erkrankung Zöliakie hervorrufen kann. Bei dieser Erkrankung ist es erforderlich, glutenhaltige Nahrungsmittel aus der Ration auszuschließen. Mit diesem Programm können Sie diätisches Brot ohne Kleber backen (normalerweise aus Reis-, Mais-, Buchweizenmehl oder aus speziellem backfertigen Mehl).

7. Vollkornbrot

Backen Sie bekömmliches Brot aus Fein- oder Backschrot. Es wird nicht empfohlen, die Funktion der Zeitrückstellung beim Backen solches Brots zu nutzen, weil es zu ungewünschten Ergebnissen führen kann.

8. Marmelade

Das Programm für Zubereitung von Hausmarmelade. Zerkleinern Sie vorher Früchte für die Marmelade.

9. Joghurt

Bereiten Sie den schmackhaftesten Naturaljoghurt aus Milch und Sauerteig. Benutzen Sie Joghurt oder Prebiotiks als Sauerteig. Siehe die Details im Kochbuch.

10. Teig 2 (Teig für Paste)

Bereiten Sie den Teig für hausgemachte Makkaroni, geben Sie Tomatenpaste oder Kräuter zu, um dem Teig zusätzliche Farbe und Aroma zu geben.

BACKPROGRAMMDAUER

Betrieb	Krustenfarbe	Gewicht, g	Zubereitungszeit, Std	Zeit der Zutatenzugabe, Std	Betrieb der Temperaturhaltung, Std	Starträckstellung-Betrieb, Std
Brot	Helle	500	3:05	2:09	1:00	15:00
		750	3:10	2:14	1:00	15:00
		1000	3:15	2:19	1:00	15:00
	Mittlere	500	3:10	2:14	1:00	15:00
		750	3:15	2:19	1:00	15:00
		1000	3:20	2:24	1:00	15:00
	Dunkle	500	3:20	2:24	1:00	15:00
		750	3:25	2:29	1:00	15:00
		1000	3:30	2:34	1:00	15:00
Roggenbrot	Helle	500	3:30	2:49	1:00	15:00
		750	3:35	2:54	1:00	15:00
		1000	3:40	2:59	1:00	15:00
	Mittlere	500	3:35	2:54	1:00	15:00
		750	3:40	2:59	1:00	15:00
		1000	3:45	3:04	1:00	15:00
	Dunkle	500	3:45	3:04	1:00	15:00
		750	3:50	3:09	1:00	15:00
		1000	3:55	3:14	1:00	15:00

Baguette	Helle	500	4:00	–	1:00	15:00
		750	4:05	–	1:00	15:00
		1000	4:10	–	1:00	15:00
	Mittlere	500	4:05	–	1:00	15:00
		750	4:10	–	1:00	15:00
		1000	4:15	–	1:00	15:00
	Dunkle	500	4:15	–	1:00	15:00
		750	4:20	–	1:00	15:00
		1000	4:25	–	1:00	15:00
Kuchen	–	–	0:30	–	1:00	0:10-1:00
Teig 1	–	–	1:30	1:14	–	15:00
Ohne Gluten	–	–	2:35	2:14	1:00	–
Vollkornbrot	Helle	500	3:45	2:39	1:00	15:00
		750	3:50	2:44	1:00	15:00
		1000	3:55	2:49	1:00	15:00
	Mittlere	500	3:50	2:44	1:00	15:00
		750	3:55	2:49	1:00	15:00
		1000	4:00	2:54	1:00	15:00
	Dunkle	500	4:00	2:54	1:00	15:00
		750	4:05	2:59	1:00	15:00
		1000	4:10	3:04	1:00	15:00
Marmelade	–	–	1:00	–	20	–
Joghurt	–	–	6:00	–	–	4:00-12:00
Teig 2	–	–	0:14	–	–	–

ZUBEREITUNGSETAPPEN

Etappennummer	Symbol auf dem Bildschirm	Beschreibung
1		Vorzeitige Aufwärmung
2		Anteigen
3		Pause, in der sich Glutenbindungen in teigiger Masse bilden.
4		Wiederholtes Anteigen
5		Teigtrieb lässt mastiges Brot mit feiner, dünnwandiger und gleichmäßiger Porung der Krume zu erhalten.
6		Backen. Es ist nicht gestattet, den Deckel während der Temperaturbearbeitung vom Brot zu öffnen, weil abgefallener Teig wird nicht steigen.
7		Temperaturhaltung Der Betrieb ist für alle Programme zugänglich.

Backbenutzerbetrieb

Stellen Sie das Backprogramm selbständig ein, indem Sie die Dauer aller Backetappen einstellen (der Voraufwärmung, des Anteigens, des Teigtriebs usw.), sowie können Sie die Temperatur in der Arbeitskammer des Geräts während des Backens einstellen.

Die Temperatur in der Arbeitskammer während des Teigtriebs wird im Bereich von 20˚ bis 50˚C eingestellt, und im Bereich von 70˚ bis 160˚C – während des Backens.

ETAPPEN DES BACKBENUTZERBETRIEBS

Symbol auf dem Bildschirm	Bezeichnung	Zugängliche Einstellungen
	Vorzeitige Aufwärmung	0-60 Minuten
	Anteigen	0-10 Minuten
	Teigtrieb	0-30 Minuten
	Anteigen	0-30 Minuten
	Teigtrieb	0-240 Minuten
	Backen	0-240 Minuten
	Aufwärmung	0-60 Minuten

NUTZUNG DES BROTBACKOFENS

– Setzen Sie den Flügel zum Anteigen (4) auf die Achse in der Backform (2) ein.

Anmerkung: *- Vor dem Aufstellen des Flügels (4) auf die Achse, ölen Sie die Achse mit einigen Tropfen Pflanzenöl, um die Entfernung des Flügels (4) aus dem zubereiteten Brot zu erleichtern.*

– Legen Sie Zutaten in die Backform (2) in der Reihenfolge, die im Rezept beschrieben ist, ein. Normalerweise werden Zutaten in folgender Reihenfolge zugegeben:

1. Flüssigkeiten,
2. rieselfähige Zutaten (Zucker, Salz, Mehl),
3. Backhefe und Quellmehl.

Anmerkung: *- Backhefe soll mit Flüssigkeiten oder Salz vor dem Anteigen nicht in Berührung kommen. Machen Sie eine Vertiefung im Mehl mit dem Finger und legen Sie darin Backhefe ein.*

– Wischen Sie verkrümelte Nahrungsmittel oder vergossene Flüssigkeiten von der Oberfläche der Backform (2) ab.

– Öffnen Sie den Deckel (9), indem Sie die Taste (8) drücken, falls den Behälter (20) in der Arbeitskammer eingestellt ist, nehmen Sie ihn heraus.

– Nehmen Sie die Backform (2) am Griff fest, legen Sie diese in die Arbeitskammer ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Anmerkung: *- Im Heizelement (14) befindet sich der Temperatursensor (15). Achten Sie darauf, dass die freie Bewegung des Temperatursensors nicht verhindert ist.*

– Schließen Sie den Deckel (9) zu.

– Setzen Sie den Netzkabelstecker in die Anschlußstelle (16) ein, und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Dabei ertönt ein Tonsignal, auf dem Bildschirm (6) erscheinen die Symbole «00:00».

– Drücken Sie die «BROTBACKOFEN»-Taste (34), das blinkende Symbol des «Brot»-Backprogramms wird auf dem Bildschirm angezeigt.

– Wählen Sie das Kochprogramm, indem Sie die «MENÜ»-Taste (36) konsequent drücken. Das Symbol des entsprechenden Programms wird blinken, auf dem Bildschirm wird auch die voreingestellte Betriebsdauer des Programms angezeigt (siehe die Tabelle «Backprogrammdauer»).

– Bestätigen Sie die Wahl des Programms, indem Sie die «OK»-Taste (37) drücken, das Symbol des Programms wird konstant leuchten.

– Wählen Sie das Nahrungsmittelgewicht (500, 750 oder 1000 Gramm) durch mehrmaliges Drücken der «MENÜ“-Taste (36), die Angaben des gewählten Gewichts werden blinken.
– Drücken Sie die «OK»-Taste (37), das Nahrungsmittelgewicht wird konstant leuchten.
– Wählen Sie die Krustenfarbe (helle «», mittlere «» oder dunkle «») durch aufeinanderfolgendes Drücken der «MENÜ“-Taste (36), das Symbol der entsprechenden Krustenfarbe wird blinken
– Drücken Sie die «OK»-Taste (37), das Symbol der Krustenfarbe wird konstant leuchten.
– Stellen Sie die Startrückstellung-Funktion ein. Stellen Sie dafür die Kochenende-Zeit mittels der Tasten (32) «+» und (33) «-» ein. Lassen Sie diesen Schritt aus, wenn Sie die Zubereitung sofort beginnen möchten.

Anmerkung: *- Die Startrückstellung-Funktion ist für die Programme «Ohne Gluten» , «Marmelade» und «Teig 2» unzugänglich.*

– Um das Kochprogramm einzuschalten, drücken Sie die „START/STOP“-Taste (35). Auf dem Bildschirm (6) werden die gebliebene Betriebszeit und das Symbol der laufenden Zubereitungsetappe angezeigt (siehe «Zubereitungsetappen»).

Anmerkung:

– *Falls Sie die Startrückstellung-Funktion aktiviert haben, wird das Symbol auch auf dem Bildschirm angezeigt, nach dem Umschalten des Geräts in den Betrieb der Nahrungsmittelzubereitung erlischt das Symbol .*
– *Falls die Backform (2) falsch aufgestellt ist, ertönen folgende Tonsignale, und auf dem Bildschirm werden die Symbole «Err» angezeigt. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die «Start/Stop»-Taste (35) drücken und halten, öffnen Sie den Deckel und befestigen Sie die Backform (2), indem Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.*
– *Um das Backprogramm auszuschalten, drücken und halten Sie die „START/STOP“-Taste (35) innerhalb von 3 Sekunden.*
– *In einigen Backprogrammen (siehe die Tabelle) können Sie die zusätzlichen Zutaten (Nüsse, Trockenobst usw.) zugeben. Während des Betriebs des Backprogramms ertönt ein Tonsignal, öffnen Sie den Deckel (9), geben Sie die notwendigen Zutaten zu, dann schließen Sie den Deckel, das Backprogramm setzt seinen Betrieb fort.*
– Vier Tonsignale zeugen von der Beendigung des Backprogramms. Das Gerät schaltet sich in den Betrieb der Temperaturhaltung automatisch um, auf dem Bildschirm erscheint das Symbol und die Betriebszeit des Geräts im Betrieb der Temperaturhaltung wird angezeigt.

Anmerkung: *- Die Funktion der Temperaturhaltung ist für die Programme «Teig 1», «Teig 2» und «Joghurt» unzugänglich.*

– Wenn der Betrieb der Temperaturhaltung beendet ist, ertönen 4 Tonsignale, auf dem Bildschirm erscheint das Symbol .

Anmerkung:

– *Ungeachtet dessen, dass das Gerät die Temperatur des fertigen Gerichts innerhalb von 1 Stunde unterhält, lassen Sie die zubereiteten Nahrungsmittel in der Backform (2) auf lange Zeit nicht bleiben, denn es kann zur Anbrennung des Brots führen.*
– *Um den Betrieb der Temperaturhaltung abzubrechen, drücken und halten Sie die „START/STOP“-Taste (35) innerhalb von 3 Sekunden.*
– *Benutzen Sie den Betrieb der Temperaturhaltung für Aufwärmung von Nahrungsmitteln nicht.*
– Nach der Beendigung des Backens ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus und trennen Sie das Netzkabel von der Anschlußstelle (16), die sich am Gehäuse des Multikochers (5) befindet.
– Öffnen Sie den Deckel (9), indem Sie die Taste (8) drücken.
– Ziehen Sie hitzebeständige Topfhandschuhe an, nehmen Sie die Backform (2) am Griff fest, drehen Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie heraus.
– Lassen Sie die Backform im Laufe von 10 Minuten abkühlen.
– Trennen Sie die Backware von den Wänden und dem Boden der Backform (2) ab, nutzen Sie dabei eine Schaufel mit Antihaftbeschichtung.
– Um das Brot herauszunehmen, wenden Sie die Backform (2) um und schütteln Sie diese vorsichtig.
– Entfernen Sie den Flügel (4) aus dem Brot mit dem Haken (3) und lassen Sie das Brot innerhalb von 10 Minuten abkühlen.
– Schneiden Sie das Brot mit einem scharfen Brotmesser.

Einstellung des Backbenutzerbetriebs

1. Drücken Sie die «BROTBACKOFEN»-Taste (34), die blinkende Anzeige des «Brot»-Programms wird auf dem Bildschirm angezeigt.
2. Drücken Sie die “BROTBACKOFEN”-Taste (34) nochmals, auf dem Bildschirm wird das Symbol des ersten Benutzerprogramms «bp1» angezeigt.
3. Wählen Sie die Nummer des Programms («bp1», «bp2»… «bp5»), indem Sie die “MENÜ”-Taste (36) konsequent drücken.
4. Zum Übergang zur Einstellung des gewählten Programms drücken und halten Sie die “BROTBACKOFEN”-Taste (34) innerhalb von 3 Sekunden, auf dem Bildschirm werden das Symbol (Voraufwärmung) und die Zeit dieser Etappe angezeigt.
5. Stellen Sie die notwendige Voraufwärmungszeit mittels der Tasten (32) «+» und (33) «-» ein.
6. Drücken Sie die „MENÜ“-Taste (36), das graphische Symbol und die Dauer der folgenden Zubereitungsetappe werden auf dem Bildschirm angezeigt (siehe «Etappen des Benutzerbetriebs»).
7. Wiederholen Sie die Schritte 4-5 für gebliebene Zubereitungsetappen (außer Temperaturhaltung).
8. Nachdem Sie die Dauer der Zubereitungsetappen eingestellt haben, stellen Sie die Temperatur in der Arbeitskammer während des Teigtriebs ein (auf dem Bildschirm werden das Symbol und die Temperaturangaben (˚) angezeigt).
9. Stellen Sie die Aufwärmungstemperatur mittels der Tasten (32) «+» und (33) «-» ein, drücken Sie die „MENÜ“-Taste (36).
10. Stellen Sie die gewünschte Aufwärmungstemperatur während des Backens mittels der Tasten (32) «+» und (33) «-» ein (das Symbol).
11. Speichern Sie die Einstellungen, indem Sie die «OK»-Taste (37) innerhalb von 3 Sekunden drücken und halten.

Anmerkung: Falls Sie die Programmeinstellungen nicht speichern möchten, drücken Sie die «OK»-Taste (37) ohne diese zu halten.

12. Drücken Sie die „START/STOP“-Taste (35), um die Zubereitung einzuschalten.

Anmerkung: *- Um das Programm mit voreingestellten Einstellungen einzuschalten, handeln Sie nach Punkten 1-3 und 12.*

WICHTIGE EMPFEHLUNGEN

Zutaten

Mehl

Die Eigenschaften des Mehls werden nicht nur durch die Sorte, sondern durch die Bedingungen der Kornanbau, die Methode der Bearbeitung und der Aufbewahrung bestimmt. Versuchen Sie das Brot aus Mehl verschiedener Hersteller und Marken zu backen und finden Sie dasjenige Mehl, das Ihren Bedürfnissen entspricht. Die Hauptarten des Brotmehls sind Weizen- und Roggenmehl. Das Weizenmehl findet eine breitere Anwendung, weil das Gebäck aus Weizenmehl hat angenehme Geschmacksqualitäten und einen hohen Nahrungswert.

Brotmehl

Das Brotmehl (raffiniertes Mehl) besteht nur aus dem inneren Teil des Kerns, enthält maximale Glutenmenge, die die Elastizität der Krume gewährleistet und das Zusammenfallen des Brots verhindert. Backprodukte aus Brotmehl werden mästiger.

Vollkornmehl (Weizenvollkornmehl)

Das Vollkornmehl (Weizenvollkornmehl) wird durch das Mahlen von Weizenvollkörnern zusammen mit der Hülle gewonnen. Diese Mehlsorte unterscheidet sich durch den erhöhten Nahrungswert. Das Vollkornbrot kommt normalerweise kleiner heraus. Für die Verbesserung der Verbrauchseigenschaften von Brot wird das Vollkornmehl mit Brotmehl oft zusammen gemischt.

Mais- und Hafermehl

Für die Verbesserung der Brottextur und der Verleihung dem Brot zusätzlicher geschmacklicher Qualitäten mischen Sie Weizen- oder Roggenmehl mit Mais- oder Hafermehl.

Zucker

Zucker bereichert Backprodukte mit zusätzlichen geschmacklichen Schattierungen und verleiht dem Brot eine goldene Farbe. Zucker ist Nährboden für den Hefewuchs. Geben Sie in den Backprodukten nicht nur raffinierten, sondern auch Braunzucker, sowie Puderzucker zu.

Backhefe

Der Hefewuchs wird durch die Aussonderung der Kohlensäure begleitet, die die Bildung der porösen Krume bewirkt. Mehl und Zucker sind Nährboden für den Hefewuchs. Geben Sie frische gepresste Backhefe oder schnellwirkende Trockenhefe zu. Lösen Sie frisch gepresste Hefe in warmer Flüssigkeit (Wasser, Milch usw.) auf, geben Sie schnell wirkende Trockenhefe dem Mehl (sie fordert keine vorzeitige Aktivierung zu, d.h. keine Wasserzugabe) zu. Folgen Sie den Empfehlungen an der Verpackung oder halten Sie folgende Proportionen ein:
1 Teelöffel schnell wirkender Trockenhefe gleicht 1,5 Teelöffel frisch gepresster Backhefe.
Bewahren Sie Backhefe im Kühlschrank auf. Bei hoher Temperatur stirbt Hefe ab und Teig geht schlecht auf.

Salz

Salz verleiht Brot zusätzlichen Geschmack und Farbe, verlangsamt jedoch den Hefewuchs. Nutzen Sie nicht zu viel Salz. Nutzen Sie immer feinen Salz (grober Salz kann die Antihaftbeschichtung der Backform beschädigen).

Eier

Verbessern die Struktur und die Menge des Backproduktes, verleiht ihm zusätzlichen Geschmack. Schlagen Sie vor der Zugabe in den Teig sorgfältig auf.

Tierische und pflanzliche Fette

Tierische und pflanzliche Fette machen Backprodukte weicher und verlängern ihre Haltbarkeit. Vor der Zugabe von Milchbutter schneiden Sie es in kleine Stücke und lassen Sie es ein bisschen schmelzen.

Backpulver und Soda

Soda und Backpulver (Quellmehl) verkürzen die Zeit, die für den Teigtrieb notwendig ist. Soda muss vorher mit Zitronensäure und einer kleinen Menge Mehl (5 g Speisesoda, 3 g Zitronensäure und 12 g Mehl) gemischt werden. Diese Pulvermenge (20 g) ist für 500 g Mehl gerechnet. Nutzen Sie keinen Essig zur Löschung von Speisesoda, das macht die Krume weniger homogen und mehr feucht. Geben Sie Backpulver (Quellmehl) der Backform einfach zu, befolgen Sie dabei die Anweisungen im Rezept.

Wasser

Die Wassertemperatur spielt eine wichtige Rolle beim Brotbacken. Die optimale Wassertemperatur beträgt 20-25˚C, Sie können Wasser durch Milch ersetzen oder den Brotgeschmack durch Zugabe von einer kleinen Menge Natursaft bereichern.

Milchprodukte

Milchprodukte verbessern den Nährwert und den Brotgeschmack. Die Krume wird schöner und appetitlicher. Nutzen Sie frische Milchprodukte oder Trockenmilch.

Früchte und Beeren

Nutzen Sie für die Zubereitung von Marmelade nur frische und qualitative Früchte und Beeren.

DOSIERUNG

Das Geheimnis des guten Brotes liegt nicht nur bei der Qualität von Zutaten, sondern auch bei der strengen Befolgung ihrer Proportionen.

– Benutzen Sie eine Küchenwaage oder einen Messbecher (22) und einen Messlöffel (24), die mitgeliefert sind.
– Füllen Sie den Messbecher (22) mit Flüssigkeit bis zur entsprechenden Marke auf. Prüfen Sie die Dosierung, indem Sie den Messbecher (22) auf einer ebenen Oberfläche stellen.
– Reinigen Sie den Messbecher (22) sorgfältig, wenn Sie eine andere Flüssigkeit benutzen.
– Verdichten Sie trockene Zutaten nicht, wenn Sie diese in den Messbecher (22) einschütten.
– Es ist wichtig, Mehl vor der Abwiegung zu sieben, um es mit Luft zu sättigen, es sichert die besten Backergebnisse. Entfernen Sie die Überhäufung mit einem Messer.

FÜLLUNG VON ZUTATEN

– Empfohlene Reihenfolge der Füllung von Zutaten (falls im Rezept nichts anderes angegeben wird): Flüssigkeiten (Wasser, Milch, Butter, Aufschlageier usw.) werden auf den Boden der Backform (2) eingegossen, danach werden trockene Zutaten und zuletzt Trockenhefe zugegeben.
– Achten Sie darauf, dass Mehl nicht völlig nass wird, legen Sie Trockenhefe nur in trockenes Mehl ein. Trockenhefe soll vor dem Anteigen mit Salz nicht in Berührung kommen, weil Salz die Aktivität von Trockenhefe vermindert.
– Wenn Sie die Funktion der Zeitrückstellung benutzen, legen Sie keine leichtverderblichen Produkte – wie, zum Beispiel, Eier, Früchte, Milch in die Backform (2) ein.

Achtung!
Alle Rezepte sind zur Empfehlung angegeben, weil sich die für die Rezepte notwendigen Zutatenmengen und Proportionen abhängig von den regionalen Besonderheiten der Nahrungsmittel, sowie von der Höhe über dem Meeresspiegel unterscheiden können.

PROBLEME BEIM BACKEN

Teig geht zu schnell auf	**Zu viel Backhefe, Mehl oder zu wenig Salz**
Brot geht nicht auf	Zu wenig Backhefe
	Backhefe ist alt oder inaktiv
	Backhefe ist mit Flüssigkeiten oder Salz vor dem Anteigen in Berührung gekommen
	Die Mehlsorte wurde falsch gewählt oder Mehl ist verdorben
	Zu wenig Zucker
	Weiches Wasser führt zum intensiveren Hefewachstum
Intensiver Teigtrieb, Teig tritt außerhalb der Backform	Zu viel Backhefe oder Mehl
	Zu viel Teig
Brot ist in der Mitte zusammengefallen	Das Hefewachstum erfolgt wegen hoher Tempera tur der Flüssigkeit oder ihrer überflüssigen Menge fehlerhaft.
	Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser
Dichte Krume, Klümpchen	Zu wenig Backhefe und Zucker
	Zu viele Früchte, Vollkörner usw.
	Mangelhaftes Mehl
	Zu hohe Temperatur der Flüssigkeit führt zum schnellen Trockenhefewachstum und dem früheren Zusammenfallen von Teig
	Kein Salz oder zu wenig Zucker
	Zu wenig Mehl
Brot ist in der Mitte schlecht gebacken	Zu viel Flüssigkeit und zu viele Flüssigzutaten (z.B. Joghurt)
	Zu viele Flüssigzutaten
Grobkornkrume	Kein Salz
	Zu heißes Wasser
	Zu viel Teig
Schlecht durchgebackene Brotoberfläche	Zu viel Mehl (insbesondere beim Backen von Weißbrot)
	Zu viel Backhefe oder zu wenig Salz
	Zu viel Zucker
	Nutzen Sie andere süße Zutaten außer Zucker
Die Krume von geschnittenen Brotscheiben ist körnig und ungleichmäßig	Sie haben Brot vor dem Schneiden nicht abgekühlt (überflüssige Feuchtigkeit wurde nicht abgedämpft)

ZUSATZOPTIONEN
Speicher

– Bei der Notabschaltung des Stroms während des Betriebs des Geräts wird die Speicherfunktion mit der Dauer bis 7 Minuten aktiviert.
– Bei der Wiederherstellung der Stromversorgung im Laufe von 7 Minuten setzt das Gerät die Ausführung des eingegebenen Programms da fort, wo es unterbrochen wurde.
– Beim Ausfall der Stromversorgung über 7 Minuten sollen Nahrungsmittel nochmals geladen und das Gerät neu programmiert werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

– Nach der Beendigung des Betriebs ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus und trennen Sie das Netzkabel von der Anschlußstelle (16), die sich am Gehäuse des Multikochers (5) befindet.
– Warten Sie ab, bis das Gerät abkühlt.
– Wischen Sie das Gehäuse (5) und den Deckel (9) mit einem leicht angefeuchteten Tuch und danach trocknen Sie diese ab.
– Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel ab.

Anmerkung: *- Falls der Flügel (4) von der Achse nicht abgenommen wird, füllen Sie die Backform (2) mit Warmwasser und warten Sie ca. 30 Minuten ab.*

– Trocknen Sie sorgfältig alle abnehmbaren Teile, bevor sie in die Arbeitskammer aufzustellen.
– Tauchen Sie nie das Gerät, das Netzkabel und die Steckdose des Netzsteckers ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

AUFBEWAHRUNG

– Bevor Sie das Gerät zur längeren Aufbewahrung wegpacken, lassen Sie es völlig reinigen und trocknen.
– Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

STÖRUNGSBESEITIGUNG

STÖRUNG	URSACHE	BEHEBUNG
Auf dem Bildschirm erscheinen Symbole “E01” mit wiederholten Tonsignalen	Das Gerät ist nach dem vorherigen Backzyklus noch nicht abgekühlt	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab, nehmen Sie die Backform heraus, lassen Sie das Gerät bei der Raumtemperatur abkühlen
Auf dem Bildschirm erscheinen Symbole “Err” mit wiederholten Tonsignalen	Die Backform (2) ist falsch aufgestellt	Schalten Sie das Gerät aus, öffnen Sie den Deckel, stellen Sie die Backform auf und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
Auf dem Bildschirm erscheinen Symbole “EEE” mit wiederholten Tonsignalen	Störungen beim Betrieb des Temperatursensors	Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst
Auf dem Display erscheinen Symbole “HHH” mit wiederholten Tonsignalen.	Temperatursensor funktioniert nicht infolge des Kurzschlusses	Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst
Rauch aus Entlüftungsöffnungen	Zutaten sind auf das Heizelement gelangt	Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Nehmen Sie die Backform heraus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Wischen Sie die Seiten der Arbeitskammer und das Heizelement mit einem weichen Tuch ab
Das zubereitete Brot ist zusammengefallen, der untere Boden des Brots ist feucht	Das Brot ist zu lange im Backofen nach dem Backen geblieben	Wenn Sie das Brot nach diesem Rezept backen, schalten Sie das Gerät gleich nach dem Backen aus
Das Brot ist an die Wände der Backform geklebt	Der untere Teil des Brots ist an den Flügel zum Anteigen geklebt	Schmieren Sie den Flügel vor dem Aufstellen mit Öl
Die Struktur des Brots ist unhomogen oder das Brot ist nicht gelungen	Es wurde falscher Betrieb gewählt	Sehen Sie die zugänglichen Backprogramme durch, wählen Sie ein anderes Programm mit dem wiederholten Drücken der Taste „MENÜ“ aus
	Der Deckel wurde während des Betrieb zu oft geöffnet	Öffnen Sie den Deckel nur nach der Abfrage des Programms, um zusätzliche Zutaten hinzuzufügen
	Abschaltung des Stroms während des Betriebs für längere Zeit	Legen Sie notwendige Zutaten nochmals ein und beginnen Sie mit dem Backen von Anfang an
	Die Bewegung des Flügels wurde blockiert	Nehmen Sie die Backform heraus und prüfen Sie, ob sich der Antrieb dreht. Im Störungsfall wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Lieferumfang
Multiofen – 1 St.
Fritürekorb – 1 St.
Backform – 1 St.
Haken zum Herausnehmen des Flügels – 1 St.
Flügel zum Anteigen – 1 St.
Behälterzange – 1 St.
Behälter – 1 St.
Deckel des Behälters – 1 St.
Messbecher für Brotbackofen – 1 St.
Messbecher für Multikocher – 1 St.
Messlöffel – 1 St.
Schöpfkelle – 1 St.
Schaufel – 1 St.
Schale fürs Dampfkochen – 1 St.
Quarksäckchen – 1 St.

Technische Eigenschaften
Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximale Aufnahmeleistung im Multikocher-Betrieb: 900 W
Maximale Aufnahmeleistung im Brotbackofen-Betrieb: 800 W
Kombinierte Leistung: 1700 W, 230 V

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design und technische Eigenschaften des Geräts ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.

Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre.

Gewährleistung
Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.

Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 2004/108/EC - Richtlinie des Rates und den Vorschriften 2006/95/EC über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

МУЛЬТИВАРКА-ХЛЕБОПЕЧЬ 5G

Универсальная мультиварка с 83 программами приготовления продуктов. Основные программы приготовления продуктов – мультиповар, выпечка хлеба, жарка во фритюре, приготовление йогурта или творога.

Описание

1. Корзина для жарки во фритюре
2. Форма для выпечки хлеба
3. Крючок для извлечения лопасти (4)
4. Лопасть для замешивания теста
5. Корпус мультиварки
6. Дисплей
7. Панель управления
8. Клавиша открытия крышки
9. Крышка
10. Смотровое окошко
11. Паровой клапан
12. Отверстия для выхода пара
13. Контейнер для сбора конденсата
14. Нагревательный элемент
15. Датчик температуры
16. Гнездо для подключения сетевого шнура
17. Фиксаторы защитного экрана
18. Защитный экран
19. Щипцы для извлечения чаши
20. Чаша
21. Крышка чаши (20)
22. Мерная ёмкость для хлебопечки
23. Мерная ёмкость для мультиварки
24. Мерная ложка
25. Половник
26. Лопатка
27. Сетевой шнур
28. Лоток для готовки на пару
29. Сетка для откидывания творога

Панель управления

30. Кнопка «МУЛЬТИПОВАР»
31. Кнопка «МУЛЬТИВАРКА»
32. Кнопка увеличения настраиваемого значения «+»
33. Кнопка уменьшения настраиваемого значения «-»
34. Кнопка «ХЛЕБОПЕЧЬ»
35. Кнопка «СТАРТ/СТОП»
36. Кнопка «МЕНЮ»
37. Кнопка «ОК»

Внимание!

Для дополнительной защиты в цепи питания мультиварки целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА, для установки УЗО обратитесь к специалисту.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации мультиварки внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните её для использования в качестве справочного материала.

Используйте мультиварку только по её прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед использованием устройства внимательно осмотрите сетевой шнур и разъём для подключения сетевого шнура, расположенный на корпусе устройства, убедитесь в том, что они не имеют повреждений. При наличии повреждений сетевого шнура или разъёма сетевого шнура не используйте устройство.
- Перед включением устройства убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур снабжён «евровилкой»; включайте её в электрическую розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур был плотно вставлен в разъём на корпусе устройства и в электрическую розетку.
- Используйте только тот сетевой шнур, который входит в комплект поставки, не используйте сетевой шнур от других устройств.
- Используйте только те съёмные детали, которые входят в комплект поставки.
- Размещайте устройство на ровной теплостойкой поверхности, вдали от источников влаги, тепла и открытого огня.
- Запрещается использовать прибор вне помещений.
- Устанавливайте устройство так, чтобы доступ к электрической розетке всегда был свободным.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Не подвергайте устройство воздействию прямых солнечных лучей.
- Не размещайте устройство в непосредственной близости от стены и мебели. Расстояние от корпуса мультиварки до стены или до предметов мебели должно быть не менее 20 см, свободное пространство над мультиваркой должно быть не менее 30-40 см.
- Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими поверхностями и острыми кромками мебели. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Запрещается браться за сетевой шнур и вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Отключая устройство от электросети, никогда не дёргайте за сетевой шнур, возьмитесь за сетевую вилку и аккуратно извлеките её из электрической розетки.
- Не погружайте устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Если устройство упало в воду, немедленно извлеките сетевую вилку из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды. По вопросу дальнейшего использования устройства обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для выхода пара и следите за тем, чтобы посторонние предметы не попали между крышкой и корпусом мультиварки.
- Не оставляйте устройство без присмотра, всегда выключайте устройство и отключайте его от электрической сети, если вы им не пользуетесь.
- Во избежание ожогов не наклоняйтесь над отверстием для выхода пара. Соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки во время и непосредственно после приготовления продуктов. **Риск ожога паром!**
- При работе устройства в программе «Жарка» во избежание ожога брызгами горячего масла не наклоняйтесь над чашей мультиварки.
- Содержите в чистоте паровой клапан, в случае загрязнения очищайте его.
- Категорически запрещается эксплуатация устройства без установленной чаши, защитного экрана и парового клапана. Также запрещается включать мультиварку без продуктов или без достаточного количества жидкости или масла в чаше.
- Запрещается использовать мультиварку с повреждённой силиконовой прокладкой защитного экрана.
- Соблюдайте рекомендации по количеству и объёму сухих продуктов и жидкости.
- Не вынимайте чашу во время работы устройства.
- Запрещается помещать или хранить в форме для выпечки и чаше посторонние предметы.
- Не устанавливайте устройство на другие бытовые приборы.
- Не накрывайте мультиварку во время работы.

Внимание! При готовке продуктов на пару следите за уровнем жидкости в чаше, доливайте воду в чашу по мере необходимости. Не оставляйте устройство без присмотра!

- Запрещается переносить устройство во время работы. Переносите мультиварку, предварительно отключив её от электрической сети, извлеките чашу с продуктами и дождитесь полного остывания мультиварки.
- Во время работы мультиварки нагревается верхняя крышка, чаша, а также детали корпуса, не прикасайтесь к ним, при необходимости вынуть горячую чашу используйте щипцы для извлечения чаши или кухонные рукавицы.
- Во время работы не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не помещайте руки внутрь рабочей камеры во время работы.
- Вынимая готовый хлеб, беритесь за ручку формы для выпечки и используйте прихватки или термостойкие кухонные рукавицы.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия формы для выпечки, вынимая хлеб, не используйте острые или металлические предметы.
- В случае неправильного использования устройства (при несоблюдении пунктов данного руководства или в случае превышения продолжительности приготовления) возможно подгорание хлеба и появление дыма. В этом случае отключите устройство, извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки. Перед извлечением формы для выпечки дождитесь полного остывания устройства.
- При использовании мультиварки в режиме фритюрницы следите за тем, чтобы уровень масла в чаше был не ниже отметки «1 L» и не выше отметки «2 L».
- Максимальный вес продуктов не должен превышать 700 граммов.
- При работе с горячим маслом используйте только термостойкие кухонные принадлежности с теплоизолирующими ручками.
- Никогда не сливайте масло, если оно горячее, дайте ему остыть.
- По возможности загружайте в чашу сухие продукты, так какпопадание даже небольшого количества влаги в горячее масло приводит к разбрызгиванию масла.
- Не перегружайте устройство продуктами. Это может привести к их возгоранию.
- В случае возгорания масла немедленно отключите устройство от электросети и накройте плотной, желательно негорючей тканью.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ЗАЛИВАЙТЕ ОГОНЬ ВОДОЙ!

- Не перемещайте устройство до тех пор, пока масло для жарки полностью не остыло.
- Регулярно проводите чистку устройства.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. Опасность удушья!

- Не разрешайте детям младше 8 лет прикасаться к корпусу устройства, к сетевому шнуру и к вилке сетевого шнура во время работы устройства.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования устройства в качестве игрушки.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети младше 8 лет или лица с ограниченными возможностями.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.

- Дети старше 8 лет и люди с ограниченными возможностями могут пользоваться устройством, только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Отключая устройство от электросети, никогда не дёргайте за сетевой шнур, возьмитесь за сетевую вилку и аккуратно извлеките её из электрической розетки.
- Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевой вилки или сетевого шнура, если оно работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШИ (20) И ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ (2)

- Мультиварку и её съёмные детали используйте строго по назначению.
- Запрещается устанавливать чашу (20) на нагревательные устройства или варочные поверхности.
- Запрещается вместо чаши (20) или формы для выпечки (2) использовать другие ёмкости.
- Следите за тем, чтобы поверхность нагревательного элемента (14), а также дно чаши (20) и формы (2) всегда были чистыми и сухими.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия формы для выпечки, вынимая хлеб, не используйте острые или металлические предметы.
- Во избежание повреждений антипригарного покрытия не измельчайте продукты непосредственно в чаше (20).
- Никогда не оставляйте и не храните в чаше (20) и в форме для выпечки (2) какие-либо посторонние предметы.
- Продукты в чаше (20) перемешивайте только половником (25) или лопаткой (26), разрешается использовать деревянные, пластиковые или силиконовые кухонные аксессуары.
- Запрещается перемешивать продукты в чаше (20) металлическими предметами, так как они могут поцарапать антипригарное покрытие чаши (20). Сразу после приготовления блюд с использованием приправ и специй рекомендуется вымыть чашу (20).
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия не помещайте чашу (20) и форму для выпечки (2) под холодную воду сразу после приготовления, дайте им сначала остыть.
- **Запрещается чашу (20) и форму для выпечки (2) помещать в посудомоечную машину.**

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

В случае транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре не включайте его, дайте устройству нагреться до комнатной температуры.

- Извлеките устройство из упаковки, удалите все упаковочные материалы и наклейки, мешающие нормальной работе мультиварки.
- Установите мультиварку на ровной теплостойкой поверхности, вдали от всех источников тепла (таких как газовая плита, электроплита или варочная панель).
- Установите устройство так, чтобы от стены до корпуса оставалось расстояние не менее 20 см, а свободное пространство над ним составляло не менее 30-40 см.
- Не размещайте устройство в непосредственной близости к предметам, которые могут быть повреждены высокой температурой выходящего пара.

Внимание! Не размещайте устройство вблизи ванн, раковин или других ёмкостей, наполненных водой.

- Откройте крышку (9), нажав на клавишу (8) и извлеките чашу (20).
- Промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством все съёмные детали и аксессуары: корзину для фритюра (1), форму для выпечки (2), крючок (3), лопасть для замешивания теста (4), держатель для извлечения чаши (19), чашу (20), мерные стаканы (22, 23), мерную ложку (24), половник (25), лопатку (26) и лоток для готовки на пару (28), затем ополосните их проточной водой и просушите.
- Корпус устройства (5) протрите влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Снимите паровой клапан (11) и промойте клапан тёплой водой с нейтральным моющим средством, затем тщательно просушите и установите на место.
- Снимите защитный экран (18), нажав и потянув фиксаторы (17). Промойте защитный экран (18) тёплой водой с нейтральным моющим средством, просушите и установите на место: вставьте нижнюю часть экрана (18) в пазы на крышке (9), нажмите на верхнюю часть экрана до щелчка фиксаторов (17).
- Крышка (9) не закроется, если защитный экран не был установлен на место.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Панель управления

– Каждое нажатие кнопок на панели управления сопровождается звуковым сигналом.
– Тройной звуковой сигнал сообщает о том, что вы нажали неверную кнопку.

Режим «МУЛЬТИВАРКА»

Внимание!

- ***Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.***
- ***Во избежание ожогов соблюдайте осторожность, открывая крышку (9), не наклоняйтесь над отверстиями выхода пара (12) в процессе работы, не располагайте открытые участки тела над чашей (20) и формой для выпечки (2)!***
- ***При первом использовании мультиварки возможно появление постороннего запаха от нагревательного элемента, это допустимо.***
- ***Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие формы (2) и чаши (20).***

1. Откройте крышку мультиварки (9), нажав на клавишу (8). Установите чашу (20) в рабочую камеру мультиварки.
2. Осуществите закладку продуктов в чашу (20) в соответствии с рецептом (см. Книгу рецептов).

***Примечания**:*

– *Следите за тем, чтобы уровень помещённых в чашу (20) ингредиентов и жидкостей был не выше отметки максимального уровня «10» и не ниже отметки минимального уровня «2».*
– *Отметка максимального уровня для каш (кроме риса) – «8».*

Общий пример закладки продуктов и воды (в качестве примера рассмотрен рис):

– *Отмерьте рис мерным стаканчиком (23) (в одном мерном стаканчике помещается приблизительно 160 г риса), промойте его и поместите рис в чашу (20).*
– *Уровень воды, необходимый для определённого количества риса (измеренного в стаканчиках «CUP»), указан на шкале внутри чаши (20).*
– *Налейте воду до соответствующей отметки.*

***Пример**: - Насыпав четыре мерных стаканчика риса, налейте воды до отметки «4 CUP».*

– *Для жидких молочных каш рекомендуется использовать рис и воду в пропорции 1:3.*

3. Установите чашу (20) в рабочую камеру устройства. Убедитесь в том, что внешняя поверхность чаши чистая и сухая, а сама чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с поверхностью нагревательного элемента (14).

Примечания:

– ***не используйте чашу (20) для мытья круп и не режьте в ней продукты, это может повредить антипригарное покрытие,***
– ***убедитесь в том, что в рабочей камере и на дне чаши (20) нет посторонних предметов, загрязнений или влаги,***
– ***перед использованием вытрите внешнюю поверхность и дно чаши (20) насухо,***
– ***в середине нагревательного элемента (14) находится датчик температуры (15). Следите за тем, чтобы свободному перемещению датчика ничто не мешало.***

4. Если вы готовите продукты на пару, налейте воду в чашу (20) так, чтобы кипящая вода не могла попасть на дно лотка (28). Поместите продукты в лоток (28) и установите его чашу (20).
5. Закройте крышку (9) до щелчка.
6. Вставьте разъём сетевого шнура в гнездо (16), а вилку сетевого шнура вставьте в электрическую розетку. При этом прозвучит звуковой сигнал, на дисплее (6) появятся символы «00:00».
7. Нажмите на кнопку (31) «МУЛЬТИВАРКА», на дисплее отобразится мигающий символ программы приготовления «Суп» и символы времени «0:30».
8. Выберите программу приготовления, последовательно нажимая на кнопку (36) «МЕНЮ». Индикатор соответствующей программы будет мигать, на дисплее будет также отображаться продолжительность работы программы, установленная по умолчанию (см. таблицу «Программы приготовления»).
9. Подтвердите выбор программы, нажав на кнопку (37) «OK».

***Примечание:** В режимах приготовления «Варка », «Жарка », «Тушение » и «Фритюр » последовательными нажатиями кнопки (36) «МЕНЮ» выберите один из продуктов: овощи « », рыба « », мясо « » или курица « ». Подтвердите выбор продукта кнопкой (37) «OK».*

10. После выбора программы приготовления или продукта, предназначенного для приготовления, на дисплее (6) отобразятся мигающие символы продолжительности работы программы, продолжительность работы установлена по умолчанию (см. таблицу «Программы приготовления»).
11. При необходимости можно изменить продолжительность работы программы приготовления, нажатием кнопок (32) «+» и (33) «-» подтвердите продолжительность приготовления, нажав на кнопку (37) «OK», при этом показания времени на дисплее (6) будут светиться постоянно.

***Примечание:** - Настройка продолжительности приготовления недоступна для программы «Рис». Пропустите пункты 10-14.*

12. При необходимости настройте функцию отложенного старта. Для этого кнопками (32) «+» и (33) «-» установите время (от 30 минут до 24 часов), после которого приготовление будет завершено. Пропустите данный шаг, если хотите начать приготовление немедленно.

***Примечание:** - Функция отложенного старта недоступна для программ «Жарка» и «Фритюр».*

13. Для включения программы приготовления продуктов нажмите на кнопку (35) «СТАРТ/СТОП». На дисплее (6) будет отображаться оставшееся время работы (кроме программы «Рис»), разделительные точки будут мигать.
14. Если вы активировали функцию отложенного старта, на дисплее (6) отобразится символ отложенного старта « », после включения устройства в режиме приготовления продуктов символ « » погаснет.

Примечания:

– *Чтобы приостановить работу программы приготовления, нажмите на кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», на дисплее (6) отобразится символ « », при этом показания продолжительности приготовления будут мигать.*

– *Для продолжения работы программы приготовления повторно нажмите на кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», при этом на дисплее (6) символ « ⦿ » погаснет, и разделительные точки в показаниях продолжительности будут мигать.*
– *Для выключения программы приготовления нажмите и удерживайте кнопку (35) «СТАРТ/СТОП» в течение 3 секунд.*

15. По окончании программы приготовления продуктов прозвучат 4 звуковых сигнала, и мультиварка автоматически перейдёт в режим поддержания температуры, на дисплее (6) отобразится символ , и будет отображаться продолжительность работы мультиварки в режиме поддержания температуры.

Примечания:
– *Функция поддержания температуры недоступна для программ «Творог», «Варка», «Жарка» и «Фритюр».*
– *Продолжительность режима поддержания температуры для программы «Пицца» составляет 1 час.*

16. По завершении режима поддержания температуры прозвучат 4 звуковые сигнала, и на дисплее (6) отобразится символ ⦿ .

Примечания:
– *Несмотря на то, что устройство поддерживает температуру готового блюда до 24 часов, не рекомендуется оставлять приготовленные продукты в чаше надолго, так как это может стать причиной порчи продуктов.*
– *Для отмены поддержания температуры нажмите и удерживайте кнопку (35) «СТАРТ/СТОП» в течение 3 секунд.*
– *Не используйте режим поддержания температуры для разогрева продуктов.*
– *Следите за готовностью продуктов в процессе приготовления, при необходимости помешивайте продукты пластиковым половником (25) или лопаткой (26).*

17. Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и отсоедините сетевой шнур от гнезда (16), расположенного на корпусе мультиварки (5).
18. Откройте крышку (9), нажав на клавишу (8).
19. Извлеките чашу (20), используя щипцы (19) или кухонные рукавицы.
20. Дайте мультиварке остыть и произведите её чистку.

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ИХ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Программа	Продолжительность (в часах)	Время по умолчанию (в часах)	Отложенный старт (максимальное время)	Поддержание температуры
Суп	0:05 – 2:00	0:30	24:00	24:00
Рис	–	–	24:00	24:00
Каша	0:05 – 2:00	0:20	24:00	24:00
Плов	0:05 – 2:00	0:30	24:00	24:00
Пицца	0:05 – 2:00	0:30	24:00	1:00
Творог	4:00 – 6:00	4:00	24:00	недоступно
Варка Овощи	0:05 – 2:00	0:20	24:00	недоступно
Рыба	0:05 – 2:00	0:25		
Мясо	0:05 – 2:00	0:30		
Курица	0:05 – 2:00	0:25		
Жарка Овощи	0:05 – 1:00	0:20	недоступно	недоступно
Рыба		0:25		
Мясо		0:30		
Курица		0:25		
Тушение Овощи	0:10 – 4:00	0:20	24:00	24:00
Рыба		0:30		
Мясо		0:40		
Курица		0:30		
Фритюр Овощи	0:05 – 1:00	0:20	недоступно	недоступно
Рыба		0:15		
Мясо		0:20		
Курица		0:25		

Примечания:
– *Следите за процессом приготовления, отключайте мультиварку, когда продукты будут приготовлены. Не оставляйте устройство без присмотра.*
– *Для готовки на пару используйте программу «Варка».*
– *В программе «Жарка» устройство работает по аналогии с кухонной плитой, обязательно следите за процессом приготовления.*
– *Закрывайте крышку во время работы мультиварки в программе «Пицца».*
– ***Рецепты блюд содержатся в Книге рецептов (входит в комплект поставки). Все рецепты носят рекомендательный характер, так как требуемые для рецептов объёмы и соотношения ингредиентов могут варьироваться в зависимости от региональной специфики продуктов и высоты над уровнем моря.***

Программа приготовления «ТВОРОГ»

Посуда

Вся посуда, которую вы используете в процессе приготовления творога, должна быть стерильной, поэтому всю посуду, контактирующую с продуктами, следует обдать кипятком.

Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и дно чаши (20) насухо.

Продолжительность приготовления

Средняя продолжительность приготовления творога составляет от 4 до 6 часов. Чрезмерно низкая температура в помещении или низкая температура кефира, используемого в качестве сырья для творога, может привести к увеличению продолжительности приготовления.

Срок хранения

Срок хранения готовых кисломолочных продуктов зависит от качества сырья, условий заквашивания (чистоты используемой посуды и т.п.) и условий хранения. Средний срок хранения готового творога составляет не более 7 дней.

Установите чашу (20) в рабочую камеру мультиварки.

1. Откройте крышку мультиварки (9), нажав на клавишу (8). Установите чашу (20) в рабочую камеру мультиварки.
2. В чашу (20) налейте необходимое количество кефира (или натурального йогурта без добавок).
3. Закройте крышку (9) и установите продолжительность работы программы приготовления «ТВОРОГ» 6 часов (см. «Режим «Мультиварка»).
4. Не перемещайте устройство и не перемешивайте продукт во время его приготовления.
5. По окончании работы программы приготовления извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и отсоедините сетевой шнур от гнезда (16), расположенного на корпусе мультиварки (5).
6. Откройте крышку (9), щипцами (19) извлеките чашу (20) из рабочей камеры.
7. Вылейте содержимое чаши (20) в сетку для откидывания творога (29) и подвесьте её над раковиной или ёмкостью, в которую будет стекать сыворотка.
8. Когда сыворотка стечёт (примерно через 3-4 часа), извлеките готовый творог из сетки (29).

Программа приготовления «Фритюр»

1. Откройте крышку (9), нажав клавишу (8), установите чашу (20) внутрь рабочей камеры.
2. Налейте растительное масло в чашу (20). Уровень масла не должен быть ниже отметки «1L» и выше отметки «2L».
3. Закройте крышку (9).
4. Выберите программу «ФРИТЮР» и выберите необходимый продукт, который Вы будете готовить (см. «Режим «Мультиварка»).
5. Завершив настройку программы, нажмите кнопку (37) «OK», затем кнопку (35) «СТАРТ/СТОП». Устройство перейдет в режим разогрева масла, на дисплее появится мигающий символ.
6. Когда масло достигнет необходимой температуры, прозвучат 5 звуковых сигналов, символ погаснет. Устройство готово к использованию.
7. Сожмите ручку корзины (1) и вставьте её в держатели на корзине (1).
8. Загрузите в корзину (1) необходимое количество продуктов, но не более 400 грамм, продукты должны быть сухими, если продукты замороженные, то постарайтесь стряхнуть с них как можно больше льда.
9. Осторожно откройте крышку (9).
10. Во избежание получения ожогов брызгами разогретого масла, наденьте кухонные рукавицы, держась за ручку корзины (1) осторожно погрузите корзину (1) в чашу (20).
11. Сожмите ручку корзины (1) и отсоедините её от корзины.
12. Плотно закройте крышку (9).
13. Нажмите кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», при этом прозвучит звуковой сигнал и устройство продолжит работу.
14. Когда продукты будут готовы, откройте крышку (9).
15. Наденьте кухонные рукавицы, сожмите ручку корзины (1) и вставьте её в держатели на корзине (1).
16. Держите корзину (1) за ручку, дайте маслу стечь, затем выложите готовые продукты в соответствующую посуду.
17. Перед приготовлением следующей порции продуктов дайте устройству нагреться (индикатор не горит).
18. По окончании приготовления продуктов, выньте вилку сетевого шнура из розетки и отсоедините сетевой шнур от гнезда (16), расположенного на корпусе мультиварки (5).
19. Откройте крышку (9), дайте устройству остыть.
20. Выньте чашу (20), используя щипцы (19), слейте масло из чаши и произведите чистку.

Примечания:

– *Следить за процессом приготовления можно либо через смотровое окошко (10), либо слегка приподнимая крышку (9). Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься горячим паром или брызгами масла.*
– *Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством и не держите руки над чашей (20) или над отверстиями выхода пара (12) в паровом клапане (11).*

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Масло

Используйте высококачественное рафинированное растительное масло (например, подсолнечное или кукурузное).

– Наливайте масло в чашу (20) до включения прибора.
– Фильтруйте масло после каждого использования.

Производите фильтрацию масла следующим способом:

• *После приготовления продуктов отключите прибор от электрической сети и дайте маслу полностью остыть.*
• *Поместите фильтровальную бумагу или тонкую хлопковую ткань в металлическое сито или дуршлаг и процедите масло.*

– Не смешивайте разные виды масла.
– При длительных интервалах между приготовлением порций продуктов выключайте фритюрницу.
– Продукты с большим содержанием воды (например, картофель) лучше жарить с небольшими интервалами, периодически вынимая корзину и встряхивая содержимое корзины.
– После жарки порции продуктов удаляйте остатки продуктов из масла сразу, таким образом можно продлить срок службы масла.
– Регулярно производите замену масла (приблизительно после 8-12 применений).
– Масло необходимо заменить, если оно начинает пузыриться при нагревании, имеет неприятный вкус или запах, а также в том случае, если оно потемнело или стало густым.
– Если вы редко используете программу «Фритюр», храните масло или жир в закрытых пластиковых или стеклянных ёмкостях в прохладном месте (предпочтительно в холодильнике).
– Не храните масло в чаше (20).

Рекомендации по приготовлению

– При жарке нескольких видов продуктов в первую очередь загружайте продукты, требующие меньшей температуры приготовления.
– Если продукты подвергались предварительной термической обработке, как правило, им требуется более высокая температура жарки и меньшая продолжительность приготовления, чем сырым продуктам.

Режим «МУЛЬТИПОВАР»

Режим «МУЛЬТИПОВАР» поддерживает 45 программ с пользовательскими настройками. Благодаря данному режиму вы можете установить температуру, продолжительность приготовления и тип нагрева: нижний нагревательный элемент или «конвекция» (одновременная работа нижнего и бокового нагревательных элементов).

Пользовательская программа делится на 4 этапа, каждый из которых может длиться до 4 часов (240 минут). Для каждого этапа приготовления установите температуру нагрева. Температура нижнего нагревательного элемента (обозначается символом «d») устанавливается в диапазоне от 40°C до 180°C, для режима «конвекция» (символ «c») выберите температуру в диапазоне от 70°C до 160°C.

1. Откройте крышку (9), нажав на клавишу (8), установите чашу (20) внутрь рабочей камеры.
2. Положите продукты в чашу (20), следуя рекомендациям, приведённым в рецепте (см. Книгу рецептов).

Примечание**: **Следите за тем, чтобы уровень ингредиентов и жидкостей был не выше отметки максимального уровня «10» и не ниже отметки минимального уровня «2». Отметка максимального уровня для каш (кроме риса) – «8».

3. Установите чашу (20) в рабочую камеру устройства. Убедитесь в том, что внешняя поверхность чаши чистая и сухая, а сама чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с поверхностью нагревательного элемента (14).
4. Если вы готовите продукты на пару, налейте воду в чашу (20) так, чтобы кипящая вода не касалась дна лотка (28). Поместите продукты в лоток (28) и установите его чашу (20).
5. Закройте крышку (9).
6. Вставьте разъём сетевого шнура в гнездо (16), а вилку сетевого шнура вставьте в электрическую розетку. При этом прозвучит звуковой сигнал, на дисплее (6) появятся символы «00:00».

Настройка пользовательских программ

1. Нажмите на кнопку (30) «МУЛЬТИПОВАР», на дисплее (6) отобразится символ и обозначение первой пользовательской программы «P01», затем будут отображаться данные настроек пользовательской программы: на дисплее (6) будет показано 4 этапа приготовления - **d1, d2, d3, d4,** а также **c1**, **c2**, **c3, c4** – («d» - это работа нижнего нагревательного элемента, а «c» - это работа «конвекции»), **100°C** - температура на соответствующем этапе приготовления, **0:00** – продолжительность этапа.
2. Последовательно нажимая на кнопку (36) «МЕНЮ», выберите номер пользовательской программы («P01», «P02»… «P45»), которую вы желаете настроить.
3. Для настройки пользовательской программы нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку (30) «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее (6) отобразится символ первого этапа приготовления «d1».
4. Вы можете выбрать тип нагрева («d» - это нижний нагревательный элемент, а «c» означает «конвекция»).
5. Для входа в установки режима «конвекция» «c», нажмите на кнопку (34) «ХЛЕБОПЕЧЬ», на дисплее (6) отобразится символ «c».
6. Для входа в установки режима нижнего нагревательного элемента нажмите на кнопку (31) «МУЛЬТИВАРКА», на дисплее (6) отобразится символ «d».
7. Нажмите на кнопку (36) «МЕНЮ», на дисплее (6) отобразятся символ и установленная температура на данном этапе приготовления.
8. Кнопками (32) «+» и (33) «-» установите желаемую температуру нагрева.
9. Нажмите на кнопку (36) «МЕНЮ», на дисплее отобразится символ и установленная ранее продолжительность приготовления.
10. Кнопками (32) «+» и (33) «-» установите продолжительность данного этапа приготовления.
11. Нажмите на кнопку (36) «МЕНЮ», на дисплее появится символ следующего этапа приготовления.
12. Повторите шаги настройки пользовательской программы для остальных этапов работы.
13. Для сохранения настроек нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку (37) «OK».

Примечание: Если вы не хотите сохранять настройки программы, нажмите (37) «OK» без удерживания.

14. Для включения приготовления нажмите на кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», при этом на дисплее (6) будет отображаться продолжительность приготовления, а разделительные точки будут мигать.
15. По окончании первого этапа приготовления прозвучат звуковые сигналы, и автоматически включится следующий этап приготовления.
16. По окончании пользовательской программы мультиварка выключится, прозвучат звуковые сигналы, и на дисплее отобразится символ «⊙», выключите мультиварку, извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и отсоедините сетевой шнур от гнезда (16), расположенного на корпусе мультиварки (5).
17. Откройте крышку (9), дайте устройству остыть. Используя щипцы (19), извлеките чашу (20) и произведите чистку прибора.

Примечания:

– *Если вы включили пользовательскую программу, которая не была заранее настроена, на дисплее отобразится символ «⊙», при этом вы услышите последовательные звуковые сигналы. Нажмите и удерживайте в течение 3-х секунд кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», затем произведите настройку выбранной программы (см. пункт «Настройка пользовательских программ»).*
– *Чтобы приостановить работу пользовательской программы нажмите на кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», на дисплее (6) отобразится символ «⊙», и показания продолжительности будут мигать.*
– *Для продолжения работы пользовательской программы повторно нажмите на кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», при этом на дисплее (6) символ «⊙» погаснет, и разделительные точки в показаниях продолжительности будут мигать.*
– *Чтобы выключить пользовательскую программу нажмите и удерживайте кнопку (35) «СТАРТ/СТОП» в течение 3 секунд.*

Режим «ХЛЕБОПЕЧЬ»

Программы

1. Хлеб (основной режим)

Включает все три стадии приготовления хлеба: замес теста, подъём теста и выпечка.

2. Ржаной

Испеките полезный хлеб из ржаной муки.

3. Багет (французская выпечка)

Приготовление хлеба занимает более продолжительное время, хлеб получается с крупным ноздреватым мякишем и хрустящей корочкой.

4. Пирог

Программа позволяет использовать устройство в качестве обычной электрической духовки и используется для выпекания уже готового теста или дополнительного подрумянивания испечённого хлеба.

5. Тесто1 (замес теста)

Данной программой можно воспользоваться для замешивания теста для приготовления домашней выпечки (пирожков, пиццы и т.д.).

6. Б/глют (без глютена)

Глютен, или клейковина, - это белок, обнаруженный в семенах злаковых растений (особенно много его в пшенице, ржи и овсе), он определяет такие характеристики теста, как эластичность и упругость. У подавляющего большинства людей, в том числе у детей, глютен успешно расщепляется пищеварительными ферментами и является хорошим источником белка. Но существует группа людей с наследственной предрасположенностью, у которых глютен может вызывать довольно редкое заболевание целиакию. При этом заболевании требуется исключить из рациона глютен содержащие продукты. Выбрав данную программу, вы можете приготовить диетический хлеб без глютена (обычно из рисовой, кукурузной, гречневой муки или специальных пекарских смесей).

7. Ц/зерн (хлеб из цельнозерновой муки)

Выпекайте полезный хлеб из муки тонкого или грубого помола. Не рекомендуется пользоваться функцией отсрочки при приготовлении такого хлеба, так как это может привести к нежелательным результатам.

8. Джем

Программа для приготовления домашнего джема. Фрукты для джема предварительно измельчите.

9. Йогурт

Приготовьте вкуснейший натуральный йогурт из молока и закваски. В качестве закваски используйте йогурт или пробиотики. Подробности смотрите в Книге рецептов.

10. Тесто2 (тесто для пасты)

Приготовьте тесто для домашних макарон, добавьте томатную пасту или травы для придания тесту дополнительного цвета и аромата.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРОГРАММ ВЫПЕЧКИ

Режим	Цвет корочки	Вес, г	Время приготовления, ч	Время добавления ингредиентов, ч	Режим поддержания температуры, ч	Режим отложенного старта, ч
Хлеб	Светлая	500	3:05	2:09	1:00	15:00
		750	3:10	2:14	1:00	15:00
		1000	3:15	2:19	1:00	15:00
	Средняя	500	3:10	2:14	1:00	15:00
		750	3:15	2:19	1:00	15:00
		1000	3:20	2:24	1:00	15:00
	Тёмная	500	3:20	2:24	1:00	15:00
		750	3:25	2:29	1:00	15:00
		1000	3:30	2:34	1:00	15:00
Ржаной	Светлая	500	3:30	2:49	1:00	15:00
		750	3:35	2:54	1:00	15:00
		1000	3:40	2:59	1:00	15:00
	Средняя	500	3:35	2:54	1:00	15:00
		750	3:40	2:59	1:00	15:00
		1000	3:45	3:04	1:00	15:00
	Темная	500	3:45	3:04	1:00	15:00
		750	3:50	3:09	1:00	15:00
		1000	3:55	3:14	1:00	15:00
Багет	Светлая	500	4:00	–	1:00	15:00
		750	4:05	–	1:00	15:00
		1000	4:10	–	1:00	15:00
	Средняя	500	4:05	–	1:00	15:00
		750	4:10	–	1:00	15:00
		1000	4:15	–	1:00	15:00
	Темная	500	4:15	–	1:00	15:00
		750	4:20	–	1:00	15:00
		1000	4:25	–	1:00	15:00

Пирог	–	–	0:30	–	1:00	0:10-1:00
Тесто1	–	–	1:30	1:14	–	15:00
Б/глют	–	–	2:35	2:14	1:00	–
Ц/зерн	Светлая	500	3:45	2:39	1:00	15:00
		750	3:50	2:44	1:00	15:00
		1000	3:55	2:49	1:00	15:00
	Средняя	500	3:50	2:44	1:00	15:00
		750	3:55	2:49	1:00	15:00
		1000	4:00	2:54	1:00	15:00
	Тёмная	500	4:00	2:54	1:00	15:00
		750	4:05	2:59	1:00	15:00
		1000	4:10	3:04	1:00	15:00
Джем	–	–	1:00	–	20	–
Йогурт	–	–	6:00	–	–	4:00-12:00
Тесто2	–	–	0:14	–	–	–

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Номер этапа	Символ на дисплее	Описание
1		Предварительный нагрев
2		Замес
3		Пауза, в процессе которой в тестообразной массе образуются глютеновые связи.
4		Повторный замес
5		Расстойка теста позволяет получить объёмный хлеб с мелкой, тонкостенной и равномерной пористостью мякиша.
6		Выпечка. Открывать крышку в процессе температурной обработки хлеба категорически запрещено, так как опавшее тесто уже не поднимется.
7		Поддержание температуры. Режим доступен не для всех программ выпечки.

Пользовательский режим выпечки

Вы можете сами настроить программу выпечки, самостоятельно устанавливая продолжительность всех этапов выпечки (предварительного нагрева, замеса, расстойки и т.д.), кроме того вы можете установить температуру в рабочей камере устройства во время выпечки.

Температура в рабочей камере в процессе расстойки теста регулируется в пределах от 20˚ С до 50˚С, в процессе выпечки – в пределах от 70˚ С до 160˚С.

ЭТАПЫ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКОГО РЕЖИМА ВЫПЕЧКИ

Символ на дисплее	Название	Доступные настройки
	Предварительный нагрев	0-60 минут
	Замес теста	0-10 минут
	Расстойка	0-30 минут
	Замес теста	0-30 минут
	Расстойка	0-240 минут
	Выпечка	0-240 минут
	Подогрев	0-60 минут

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

– Установите лопасть для замешивания теста (4) на ось в форму для выпечки (2).

***Примечание**: - Перед установкой лопасти (4) на ось смажьте ось несколькими каплями растительного масла, это облегчит удаление лопасти (4) из приготовленного хлеба.*

– Поместите ингредиенты в форму для выпечки (2) в той последовательности, которая описана в рецепте. Обычно ингредиенты помещаются в следующей последовательности:

1. жидкости,
2. сыпучие ингредиенты (сахар, соль, мука),
3. дрожжи и разрыхлитель.

***Примечание**: - Дрожжи не должны соприкасаться с жидкостями или солью до замеса теста. Сделайте пальцем углубление в муке и поместите в него дрожжи.*

– Просыпавшиеся продукты или пролившиеся жидкости вытрите с поверхности формы (2).

– Откройте крышку (9), нажав на клавишу (8), если в рабочей камере установлена чашу (20), извлеките её.

– Возьмите форму (2) за ручку, установите в рабочую камеру и поверните по часовой стрелке до упора.

***Примечание:** - В нагревательном элементе (14) находится датчик температуры (15). Следите за тем, чтобы свободному перемещению датчика ничто не мешало.*

– Закройте крышку (9).

– Вставьте разъём сетевого шнура в гнездо (16), а вилку сетевого шнура вставьте в электрическую розетку. При этом прозвучит звуковой сигнал, на дисплее (6) появятся символы «00:00».

– Нажмите на кнопку (34) «ХЛЕБОПЕЧЬ», на дисплее отобразится мигающий индикатор программы выпечки «Хлеб».

– Выберите программу приготовления, последовательно нажимая на кнопку (36) «МЕНЮ». Символ соответствующей программы будет мигать, на дисплее будет также отображаться продолжительность программы, установленная по умолчанию (см. таблицу «Продолжительность программ выпечки»).

– Подтвердите выбор программы, нажав на кнопку (37) «OK», символ программы будет светиться постоянно.

– Выберите вес продукта (500, 750 или 1000 граммов) последовательными нажатиями на кнопку (36) «МЕНЮ», показания выбранного веса будут мигать.

– Нажмите на кнопку (37) «OK», вес продукта будет светиться постоянно.

– Выберите тип корочки (светлая «», средняя «» или тёмная «») последовательными нажатиями кнопки (36) «МЕНЮ», символ соответствующего типа корочки будет мигать.

– Нажмите на кнопку (37) «OK», символ типа корочки будет светиться постоянно.

– Настройте функцию отложенного старта. Для этого кнопками (32) «+» и (33) «-» установите время, после которого приготовление будет завершено. Пропустите данный шаг, если хотите начать приготовление немедленно.

***Примечание:** - Функция отложенного старта недоступна для программ «Без глютена», «Джем» и «Тесто2».*

– Нажмите на кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», чтобы включить программу приготовления. На дисплее будет отображаться оставшееся время работы и символ текущего этапа приготовления (см. «Этапы приготовления»).

Примечания:

– *Если вы активировали функцию отложенного старта, на дисплее также отобразится символ , когда устройство перейдёт к приготовлению продуктов, символ погаснет.*

– *Если форма для выпечки (2) установлена неверно, прозвучат последовательные звуковые сигналы, а на дисплее отобразятся символы «Err». Выключите устройство, нажав и удерживая кнопку (35) «Старт/Стоп», откройте крышку и зафиксируйте форму для выпечки (2), повернув её по часовой стрелке до упора.*

– *Чтобы выключить программу выпечки, нажмите и удерживайте кнопку (35) «СТАРТ/СТОП» и удерживайте её в течение 3 секунд.*
– *В некоторых программах выпечки (см. таблицу) можно добавлять дополнительные ингредиенты (орехи, сухофрукты и т.п.). Во время работы программы выпечки прозвучит звуковой сигнал, откройте крышку (9), добавьте необходимые ингредиенты, затем закройте крышку, программа выпечки продолжит работу.*
– Четыре звуковых сигнала сообщат о завершении программы выпечки. Устройство автоматически перейдёт в режим поддержания температуры, на дисплее появится символ и будет отображаться продолжительность работы устройства в режиме поддержания температуры.

Примечания: - *Функция поддержания температуры недоступна для программ «Тесто1», «Тесто2» и «Йогурт».*

– *Когда режим поддержания температуры будет завершён, прозвучат 4 звуковые сигнала, на дисплее появится символ .*

Примечания:

– *Несмотря на то, что устройство поддерживает температуру готового блюда в течение часа, не рекомендуется оставлять приготовленные продукты в форме для выпечки (2) надолго, так как это может стать причиной подгорания хлеба.*
– *Для отмены режима поддержания температуры нажмите и удерживайте кнопку (35) «СТАРТ/СТОП» в течение 3 секунд.*
– *Не используйте режим поддержания температуры для разогрева продуктов.*
– По окончании программы выпечки извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и отсоедините сетевой шнур от гнезда (16), расположенного на корпусе мультиварки (5).
– Откройте крышку (9), нажав на клавишу (8).Наденьте термостойкие кухонные рукавицы, возьмите форму (2) за ручку, поверните её против часовой стрелки и извлеките её.
– Дайте форме остыть в течение 10 минут.
– Отделите выпечку от стенок и дна формы (2), используя кухонную лопатку с антипригарным покрытием.
– Для извлечения выпеченного хлеба переверните форму (2) и осторожно потрясите её.
– Извлеките лопасть (4) из хлеба при помощи крючка (3) и дайте хлебу остыть в течение 10 минут.
– Хлеб режьте острым хлебным ножом.

Настройка пользовательского режима выпечки

1. Нажмите на кнопку (34) «ХЛЕБОПЕЧЬ», на дисплее появятся мигающий индикатор программы «Хлеб».
2. Нажмите на кнопку (34) «ХЛЕБОПЕЧЬ» ещё раз, на дисплее появится символ первой пользовательской программы «bp1».
3. Последовательно нажимая на кнопку (36) «МЕНЮ», выберите номер программы («bp1», «bp2»... «bp5»).
4. Для перехода к настройке выбранной программы нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку (34) «ХЛЕБОПЕЧЬ», на дисплее отобразится символ (предварительный нагрев) и длительность данного этапа.
5. Кнопками (32) «+» и (33) «-» установите необходимую продолжительность предварительного нагрева.
6. Нажмите на кнопку (36) «МЕНЮ», на дисплее отобразится графический символ и продолжительность следующего этапа приготовления (см. «Этапы пользовательского режима»).
7. Повторите шаги 4-5 для оставшихся этапов приготовления (кроме поддержания температуры).
8. Настроив продолжительность этапов приготовления, настройте температуру внутри рабочей камеры во время расстойки (на дисплее появятся символ и показания температуры (˚)).
9. Кнопками (32) «+» и (33) «-» установите температуру нагрева, нажмите на кнопку (36) «МЕНЮ».
10. Кнопками (32) «+» и (33) «-» установите температуру нагрева во время выпечки (символ).
11. Сохраните настройки программы, нажав и удерживая в течение 3 секунд кнопку (37) «OK».

Примечание: Если вы не хотите сохранять настройки программы, нажмите кнопку (37) «OK» без удерживания.

12. Для включения приготовления нажмите на кнопку (35) «СТАРТ/СТОП».

Примечание: - *Чтобы включить программу с заранее заданными настройками, выполните действия, описанные в пунктах 1-3 и 12.*

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Ингредиенты

Мука

Свойства муки определяются не только сортом, но и условиями выращивания зерна, способом обработки и хранения. Пробуйте печь хлеб из муки разных производителей и марок и найдите ту, которая удовлетворяет вашим потребностям. Основными видами хлебопекарной муки являются мука пшеничная и мука ржаная. Пшеничная мука используется более широко, это обусловлено тем, что выпечка из пшеничной муки имеет приятные вкусовые качества и обладает высокой пищевой ценностью.

Хлебопекарная мука

Хлебопекарная (рафинированная) мука, состоящая только из внутренней части зерна, содержит максимальное количество клейковины, которая обеспечивает эластичность мякиша и предотвращает опадание хлеба. Выпечка из хлебопекарной муки получается более пышной.

Цельнозерновая мука (обойная)

Цельнозерновую (обойную) муку получают путём перемалывания цельных зёрен пшеницы вместе с оболочкой. Этот сорт муки отличается повышенной питательной ценностью. Цельнозерновой хлеб обычно получается меньшего размера. Для улучшения потребительских свойств хлеба цельнозерновую муку часто смешивают с хлебопекарной мукой.

Кукурузная и овсяная мука

Для улучшения текстуры хлеба и придания ему дополнительных вкусовых качеств смешивайте пшеничную или ржаную муку с кукурузной или овсяной мукой.

Сахар

Сахар обогащает выпечку дополнительными вкусовыми оттенками и придаёт хлебу золотистый оттенок. Сахар является питательной средой для роста дрожжей. Добавляйте в выпечку не только рафинированный, но и коричневый сахар, а также сахарную пудру.

Дрожжи

Рост дрожжей сопровождается выделением углекислого газа, который способствует образованию пористого мякиша. Мука и сахар являются питательной средой для роста дрожжей. Добавляйте свежие прессованные или быстродействующие сухие дрожжи. Свежие прессованные дрожжи растворяйте в тёплой жидкости (воде, молоке и т.д.), быстродействующие дрожжи добавляйте в муку (такие дрожжи не требуют предварительной активации, т.е. добавления воды). Следуйте рекомендациям на упаковке или соблюдайте следующие пропорции:

1 чайная ложка быстродействующих сухих дрожжей = 1,5 чайной ложки свежих прессованных дрожжей.

Храните дрожжи в холодильнике. Высокая температура убивает дрожжи, поэтому тесто поднимается плохо.

Соль

Соль придает хлебу дополнительный вкус и цвет, но замедляет рост дрожжей. Не используйте чрезмерное количество соли. Всегда используйте мелкую соль (крупная соль может повредить антипригарное покрытие формы).

Яйца

Яйца улучшают структуру и объём выпечки, придают дополнительный вкус. Перед добавлением в тесто яйца следует тщательно взбить.

Животные и растительные жиры

Животные и растительные жиры делают выпечку мягче и увеличивают срок хранения. Прежде, чем добавить сливочное масло, порежьте его на небольшие кубики или дайте ему немного оттаять.

Пекарский порошок и сода

Сода и пекарский порошок (разрыхлитель) укорачивают время, необходимое для подъёма теста. Соду необходимо предварительно смешать с лимонной кислотой и небольшим количеством муки (5 г пищевой соды, 3 г лимонной кислоты и 12 г муки). Это количество порошка (20 г) рассчитано на 500 г муки. Для гашения соды не используйте уксус, это делает мякиш менее однородным и более влажным. Пекарский порошок (разрыхлитель) просто засыпьте в форму, следуя указаниям в рецепте.

Вода

Температура воды играет важную роль при выпечке хлеба. Оптимальная температура воды 20˚C-25˚C, воду можно заменить молоком, обогатить вкус хлеба можно, добавив некоторое количество натурального сока.

Молочные продукты

Молочные продукты улучшают питательную ценность и вкус хлеба. Мякиш получается более красивым и аппетитным. Используйте свежие молочные продукты или сухое молоко.

Фрукты и ягоды

Для приготовления джема используйте только свежие и качественные фрукты и ягоды.

ДОЗИРОВКА

Секрет хорошего хлеба не только в качестве ингредиентов, но и в чётком соблюдении их пропорций.

– Используйте кухонные весы или мерную ёмкость (22) и ложку (24), входящие в комплект поставки.
– Наполните мерную ёмкость (22) жидкостью до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив ёмкость (22) на ровной поверхности. Всякий раз перед измерением другого вида жидкости следует тщательно очищать ёмкость (22).
– Сухие ингредиенты не уплотняйте, насыпая их в мерную ёмкость (22).
– Важно просеивать муку перед взвешиванием, чтобы насытить её воздухом, это гарантирует наилучший результат выпечки. Горку снимайте при помощи ножа.

ЗАКЛАДКА ИНГРЕДИЕНТОВ

– Рекомендуемая последовательность закладки ингредиентов (если в рецепте не указано другое): жидкости (вода, молоко, масло, взбитые яйца и т.д.) выливаются на дно формы для выпечки (2), затем засыпаются сухие ингредиенты, сухие дрожжи добавляются лишь в последнюю очередь.
– Следите за тем, чтобы мука не намокала полностью, кладите дрожжи только на сухую муку. Дрожжи также не должны контактировать с солью, так как соль снижает активность дрожжей.
– Используя функцию отсрочки, не закладывайте в форму (2) скоропортящиеся продукты — например, яйца, фрукты, молоко.

Внимание!

Все рецепты носят рекомендательный характер, так как требуемые для рецептов объёмы и соотношения ингредиентов могут варьироваться в зависимости от региональной специфики продуктов и высоты над уровнем моря.

ПРОБЛЕМЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА

Тесто поднимается слишком быстро	**Чрезмерное количество дрожжей, муки или недостаточное количество соли**
Хлеб не поднимается	Недостаточное количество дрожжей
	Старые или неактивные дрожжи
	Дрожжи соприкоснулись с жидкими ингредиентами или солью до замеса
	Неправильно выбран сорт муки, либо мука некачественная
	Недостаточное количество сахара
	Мягкая вода приводит к более активному росту дрожжей
Интенсивный подъём теста, тесто выходит за пределы формы для запекания	Излишнее количество дрожжей или муки
	Чрезмерное количество теста
Хлеб опал в центре	Рост дрожжей проходит некачественно из-за высокой температуры воды, либо использовалось чрезмерное количество жидкости
	Чрезмерное количество муки либо недостаток жидкости
Плотный мякиш, комки	Недостаточное количество дрожжей и сахара
	Чрезмерное количество фруктов, цельных зёрен и т.д.
	Некачественная мука
	Чрезмерная температура жидкости приводит к быстрому росту дрожжей и раннему опаданию теста
	Нет соли или недостаточное количество сахара
	Недостаток муки
Хлеб не пропекся в центре	Использование большого количества жидкости и жидких ингредиентов (например, йогурта)
	Чрезмерное количество жидких ингредиентов
Крупнозернистый мякиш	Нет соли
	Слишком горячая вода
	Чрезмерное количество теста
Непропечённая поверхность хлеба	Чрезмерное количество муки (особенно если вы печёте белый хлеб)
	Чрезмерное количество дрожжей или недостаток соли
	Чрезмерное количество сахара
	Другие сладкие ингредиенты, помимо сахара
Мякиш нарезанных кусочков зернистый и неравномерный	Вы не остудили хлеб перед нарезкой (излишняя влага не успела испариться)

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Память

– При аварийном отключении электроэнергии в процессе работы активируется функция памяти продолжительностью до 7 минут.
– При восстановлении электропитания в течение 7 минут устройство продолжает выполнение заданной программы с момента, на котором она была приостановлена.
– В случае отсутствия электропитания более 7 минут необходимо заново загрузить продукты и произвести программирование устройства.

ЧИСТКА И УХОД

– По окончании работы выключите устройство, извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и отсоедините сетевой шнур от гнезда (16), расположенного на корпусе мультиварки (5).
– Дождитесь остывания устройства.
– Протрите корпус (5) и крышку (9) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
– Все съёмные детали промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством.

***Примечание**: - Если лопасть (4) не снимается с оси, наполните форму (2) тёплой водой и подождите около 30 минут.*

– Тщательно просушите съёмные детали, прежде чем устанавливать их в рабочую камеру.
– Не погружайте корпус устройства, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

– Перед тем, как убрать устройство на хранение, произведите его чистку и дождитесь его полного высыхания.
– Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
На дисплее отобразились символы «E01», сопровождаемые повторными звуковыми сигналами	Устройство не остыло после предыдущего цикла выпечки	Отключите устройство от электрической сети, извлеките форму, дайте устройству остыть при комнатной температуре
Символы «Err» на дисплее, сопровождаемые повторными звуковыми сигналами	Неправильная установка формы для выпечки (2)	Выключите устройство, откройте крышку, установите форму для выпечки и поверните её по часовой стрелке до упора
Символы «EEE» на дисплее, сопровождаемые повторными звуковыми сигналами	Обрыв датчика температуры	Выключите устройство и обратитесь в авторизованный (уполномоченнный) сервисный центр
Символы «HHH» на дисплее, сопровождаемые повторными звуковыми сигналами	Температурный датчик не работает в результате короткого замыкания	Выключите устройство и обратитесь в авторизованный (уполномоченнный) сервисный центр
Дым из вентиляционных отверстий	Ингредиенты попали на нагревательный элемент	Выключите устройство, вынув вилку сетевого шнура из электрической розетки. Извлеките форму, дайте устройству остыть. Влажной тканью протрите стенки рабочей камеры и нагревательный элемент

Готовый хлеб опал, нижняя часть хлеба влажная	После выпечки хлеб оставался в хлебопечке слишком долго	Выпекая хлеб по этому рецепту, выключайте устройство сразу после выпечки хлеба
Хлеб прилип к стенкам формы для выпечки	Нижняя часть хлеба прилипла к лопастям для замешивания	Перед установкой смазывайте лопасти маслом
Структура хлеба неоднородная или хлеб не получился	Выбран неверный режим	Просмотрите доступные программы выпечки, выберите другую программу повторными нажатиями кнопки «МЕНЮ»
	Частое открытие крышки во время работы	Открывайте крышку только по запросу программы для добавления дополнительных ингредиентов
	Продолжительное отключение электроэнергии во время работы	Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку сначала
	Движение лопастей заблокировано	Извлеките форму и проверьте, вращается ли привод. В случае неисправности обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр

Комплектация
Мультипечка – 1 шт.
Корзина для фритюра – 1 шт.
Форма для выпечки – 1 шт.
Крючок для извлечения лопасти – 1 шт.
Лопасть для замешивания – 1 шт.
Щипцы для чаши – 1 шт.
Чаша – 1шт.
Крышка чаши -1 шт.
Мерная ёмкость для хлебопечки -1 шт.
Мерная ёмкость для мультиварки – 1 шт.
Мерная ложка – 1 шт.
Половник – 1 шт.
Лопатка – 1 шт.
Лоток для готовки на пару – 1 шт.
Сетка для творога – 1 шт.

Технические характеристики
Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Максимальная потребляемая мощность в режиме мультиварки: 900 Вт
Максимальная потребляемая мощность в режиме хлебопечки: 800 Вт
Комбинированная мощность: 1700 Вт, 230 В

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления

Срок службы прибора – 3 года

EAC *Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия
Сделано в Китае.

ҚАЗАҚША

МУЛЬТИПІСІРГІШ-НАН ПІСІРЕТІН ПЕШ 5G

Тағам әзілеудің 83 бағдарламасы бар әмбебап мультипісіргіш. Тағам әзірлеудің негізгі бағдарламалары – мультиаспаз, нан пісіру, фритюрде қуыру, йогурт немесе ірімшік әзірлеу.

Сипаттама

1. Фритюрде қуыруға арналған себет
2. Нан пісіруге арналған пішин
3. Қалақты алып шығуға арналған ілгек (4)
4. Қамыр илеуге арналған қалақ
5. Мультипісіргіш корпусы
6. Дисплей
7. Басқару панелі
8. Қақпақты ашатын перне
9. Қақпақ
10. Қарау терезесі
11. Бу қақпақшасы
12. Бу шығуына арналған саңылау
13. Конденсат жинауға арналған контейнер
14. Жылытқыш элемент
15. Температура тетігі
16. Желілік сымды қосуға арналған ұя
17. Қорғаныс экранның бекіткіші
18. Қорғаныс экран
19. Тостағанды алып шығуға арналған қысқыш
20. Тостаған
21. Тостаған қақпағы (20)
22. Нан пісіргішке арналған өлшеуіш ыдыс
23. Мультипісіргішке арналған өлшеуіш ыдыс
24. Өлшеуіш қасық
25. Ожау
26. Күрекше
27. Желілік сым
28. Буда әзірлеуге арналған тартпа
29. Ірімшікті сүзуге арналған тор

Басқару панелі

30. «МУЛЬТИАСПАЗ» нүктесі
31. «МУЛЬТИПІСІРГІШ» нүктесі
32. «+» - бапталатын мәнді ұлғайту нүктесі
33. «-» - бапталатын мәнді кішірейту нүктесі
34. «НАНПІСІРУ» нүктесі
35. «БАСТАУ/ТОҚТАУ» нүктесі
36. «МӘЗІР» нүктесі
37. «ОК» нүктесі

Назар аударыңыз!

Қосымша қорғаныс үшін мультипісіргіштің қуат көзі тізбегіне 30мА аспайтын номиналды жарамсыздану тогымен қорғаныстық сөну құрылғысын (ҚСҚ) орнатқан дұрыс, ҚСҚ орнату үшін маманмен хабарласыңыз.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Мультипісіргішті пайдаланар алдында осы пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны анықтамалық материал ретінде қолдану үшін сақтап қойыңыз.

Мультипісіргішті осы нұсқаулықта баяндалғандай, тікелей тағайындалымы бойынша ғана пайдаланыңыздар. Құрылғыны дұрыс қолданбау оның сынуына әкелуі, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруі мүмкін.

- Құрылғыны пайдаланар алдында желілік сымды және құрылғының корпусында орналасқан желілік сымды қосатын саңылауды мұқият қарап шығыңыз, олардың зақымданбағанына көз жеткізіңіз. Желілік сым немесе желілік сым саңылауы зақымданған жағдайда, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны қосар алдында электр желісіндегі кернеудің құрылғының жұмысшы кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Желілік шнур «еуроашамен» жабдықталған; оны жерге тұйықталуы сенімді электр розеткасына қосыңыз.
- Құрылғыны электр желісіне қосқанда жалғастырғыш тетікті қолданбаңыз.
- Желілік сымның құрылғының корпусындағы саңылауға және электр розеткасына нығыздалып салынуын қадағалаңыз.
- Жеткізу жинағына кіретін желілік сымды ғана қолданыңыз, басқа құрылғылардың желілік сымдарын қолданбаңыз.
- Жеткізу жинағына кіретін алынбалы бөлшектерді ғана қолданыңыз.
- Құрылғыны тегіс, жылуға төзімді бетте, ылғал, жылу көздері немес ашық жалыннан алыс жерге орналастырыңыз.
- Аспапты бөлмеден тыс жерде қолдануға тыйым салынады.
- Құрылғыны электр розеткасына қолжетімділік үнемі еркін боларлықтай етіп орналастырыңыз.
- Құрылғыны желденуі жақсы жерлерде қолданыңыз.
- Құрылғыны тікелей күн көзінің әсеріне қалдырмаңыз.
- Құрылғыны қабырға мен жиһазға тікелей жақын жерге оналастырмаңыз. Мультипісіргіш корпусынан қабырғаға дейінгі немесе жиһаз заттарына дейінгі қашықтық 20 см-ден кем болмауға тиіс, мультипісіргіш үстіндегі бос кеңістік 30-40 см-ден кем болмауға тиіс.
- Желілік сымның ыстық беттер мен жиһаздың өткір жиктеріне жанасып кетуіне жол бермеңіз. Желілік сымның оқшауланыуының зақымдануына жол бермеңіз.
- Желілік сымды және желілік сым ашасын дымқыл қолмен ұстауға тыйым салынады.
- Құрылғыны электр желісінен сөндіріп жатқанда ешқашан желілік сымнан тартушы болмаңыз, желілік ашаны ұстаңыз және оны розеткадан ақырын ғана алып шығыңыз.
- Құрылғыны, желілік сымды және желілік сым ашасын суға немесе өзге кез-келген сұйықтықтарға батырмаңыз.
- Егер құрылғы суға түсіп кетсе, желілік ашаны электр розеткасынан тезарада алып шығыңыз, тек осыдан кейін ғана құрылғыны судан алып шығуға болады. Құрылғыны болашақта пайдалану мәселесі бойынша авторластырылған сервистік орталыққа жүгініңіз.
- Бөгде заттарды бу шығатын саңылауға қоймаңыз және бөгде заттардың мультипісіргіштің қақпағы мен корпусының аралығына тұрып қалмауын қадағалаңыз.
- Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз, құрылғыны үнемі сөндіріп отырыңыз және егер оны қолданбасаңыз, электр желісінен ажыратып отырыңыз.
- Күйіп қалмас үшін, бу шығатын саңылаудың үстіне еңкеймеңіз. Тағамдарды әзірлеу үстінде және тікелей әзірлеп болған соң мультипісіргіш қақпағын ашуда өте сақ болыңыз. **Буға күйіп қалу қаупі бар!**
- Құрылғы «Қуыру» бағдарламасында жұмыс жасап тұрғанда ыстық май шашырандыларына күйіп қалуды болдырмас үшін, бупісіргіштің тостағанының үстіне еңкеймеңіз.
- Бу қақпағын тазалықта ұстаңыз, ластанған жағдайда оны тазартып отырыңыз.
- Құрылғыны орнатылмаған тостаған, қорғаныс экраны және бу қақпағынсыз пайдалануға үзілді-кесілді тыйым салынады. Сондай-ақ мультипісіргішті тағамдарсыз немесе тостағандағы жеткіліксіз мөлшердегі су немесе маймен қосуға тыйым салынады.
- Мультипісіргішті қорғаныс экранының зақымдалған силиконды төсемесімен қолдануға тыйым салынады.
- Құрғақ өнімдер мен сұйықтық мөлшері бойынша нұсақамаларды сақтаңыз.
- Құрылғы жұмыс жасап тұрғанда тостағанды алып шықпаңыз.
- Пісіргілерге арналған пішінге және тостағанға бөгде заттарды салуға және сақтауға тыйым салынады.
- Құрылғыны басқа тұрмыстық аспаптарға орнатпаңыз.
- Жұмыс кезінде мультипісіргішті жаппаңыз.

Назар аударыңыз! Буда тағам әзірлеуде тостағандағы сұйықтық деңгейін қадағалап отырыңыз, тостағанға суды қажеттілік мөлшері бойынша үстемелеп отырыңыз. Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз!

- Жұмыс жасап тұрғанда құрылғының орнын ауыстыруға тыйым салынады. Мультипісіргішті алдын-ала электр желісінен ажыратып алып тасыңыз, тағамдар салынған тостағанды алып шығыңыз және мультипісіргіштің толықтай суынуын күтіңіз.
- Мультипісіргіш жұмыс жасап тұрғанда үстіңгі қақпақ, тостаған, сондай-ақ корпус бөлшектері ысып кетеді, оларға қолыңызды тигізбеңіз, ыстық тостағанды алып шығу қажет болғанда тостағанды алып шығуға арналған қысқышты немесе асүйлік қолғаптарды қолданыңыз.
- Жұмыс кезінде ыстық бетке қолыңызды тигізбеңіз.
- Жұмыс кезінде жұмысшы камера ішіне қолыңызды түсірмеңіз.
- Дайын нанды алып жатқанда, пісірмеге арналған пішин тұтқасынан ұстаңыз және тұтқыштарды немесе қызуға шыдамды асүйлік қолғаптарды қолданыңыз.
- Пісірмеге арналған пішіннің күюге қарсы жабындысын зақымдап алмас үшін, нанды алып жатқанда өткір немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны дұрыс қолданбаған жағдйда (берілген басшылықтың тармақтарын орындамағанда, немесе әзірлеу уақытын асырып жібергенде) нанның күйіп кетуі және түтін шығуы мүмкін. Бұл жағдайда құрылғыны сөндіріңіз, желілік сым ашасын розеткадан алып тастаңыз. Пісірмеге арналған пішінді алып шықпастан бұрын құрылғының толығымен суынуын күтіңіз.
- Мультипісіргішті фритюр пісіретін тәртіпте қолдануда, тостағандағы майдың деңгейінің «1 L» белгісінен төменде болмауын және «2 L» белгісінен жоғарыда болмауын қадағалаңыз.
- Тағамдардың максималды салмағы 700 грамнан аспауға тиіс.
- Ыстық маймен жұмыс жасағанда жылуды оқшауландырғыш тұтқалы ыстыққа шыдамды асүй құралдарын ғана қолданыңыз.
- Майды ыстық күйінде ешқашан құйып алушы болмаңыз, алдымен суытып алыңыз.
- Мүмкіндігінше тостағанға құрғақ өнімдерді салуға тырысыңыз, себебі ыстық майға сәл ғана мөлшердегі ылғалдың түсіп кетуі майдың шашырауына алып келеді.
- Құрылғыға өнімдерді шектен тыс асырып салмаңыз. Бұл олардың жанып кетуіне әкелуі мүмкін.
- Май жана бастаған жағдайда, тезарада құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз және мүмкіндігінше тығыз, жанбайтын матамен жабыңыз.

Отқа ешқашан да су құюшы болмаңыз!

- Қуыруға арналған май толығымен суығанша құрылғының орнын ауыстырмаңыз.
- Құрылғыны үнемі тазартып отырыңыз.
- Балалар қауіпсіздігі үшін, орама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қараусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балалардың полиэтилен пакеттермен немесе орама пленкамен ойнауына рұқсат бермеңіз. Тұншығу қаупі бар!

- Құрылғы жұмыс жасап тұрғанда жасы 8-ге толмаған балалардың құрылғы корпусына, желілік сымға және желілік сым ашасына тиісуіне рұқсат бермеңіз.
- Балалардың құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануына жол бермес үшін, оларды қадағалап отырыңыз.
- Жұмыс жасап тұрған құрылғыға жақын жерде жасы 8-ге толмаған балалар немесе мүмкіндігі шектеулі жандар жүрсе, ерекше мұқият болыңыздар.
- Берілген құрылғы жасы 8-ден кіші балалардың пайдалануына арналмаған.
- 8-ден асқан балалар және мүмкіндігі шектеулі жандардың құралды қолдануы олардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлғаның қарауында болғанда, сондай-ақ, оларға құрылғыны қауіпсіз қолдану туралы және оны қате қолданғанда туындауы мүмкін қауіптер туралы сәйкес және түсінікті нұсқаулық берілгенде ғана мүмкін.
- Құрылғыны бөлмеден тыс жерде қолдануға тыйым салынады.
- Ақау түсіруді болдырмас үшін, құрылғыны зауыттық орамада ғана тасымалдаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен сөндіріп жатқанда ешқашан желілік сымнан тартушы болмаңыз, желілік ашаны ұстаңыз және оны розеткадан ақырын ғана алып шығыңыз.
- Желілік ашасы немесе желіліклк сымы зақымдалған, егер ол іркіліспен жұмыс жасаса, сондай-ақ оны құлатып алған соң құрылғыны пайдалануға тыйым салынады. Құрылғыны өзбетіңізше жөндеуге тырыспаңыз. Жөндеу туралы барлық сауалдармен авторластырылған (өкілетті) сервистік орталыққа жүгініңіз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіншілігі шектеулі жандардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТҰРМЫСТЫҚ ҚОЛДАНЫСҚА ҒАНА АРНАЛҒАН

ТОСТАҒАН (20) ЖӘНЕ ПІСІРМЕГЕ АРНАЛҒАН ПІШІНДІ (2) ҚОЛДАНУ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Мультипісіргішті және оның алынбалы бөлшектерін қатаң түрде тағайындалымы бойынша қолданыңыз.
- Тостағанды (20) жылытұыш құрылғыларға немесе пісіретін беттерге орнатуға тыйым салынады.
- Тостағанның (20) немесе пісірмеге арналған пішіннің (2) орнына басқа ыдыстарды қолдануға тыйым салынады.
- Жылытқыш элементтің (14) беті, сондай-ақ тостаған (20) мен пішіннің (2) түбі үнемі таза және құрғақ болып тұруын қадағалаңыз.
- Пісірмеге арналған пішіннің күюге қарсы жабындысының зақымдануын болдырмас үшін, нанды алып жатқанда, өткір немесе металл заттарды қолданбаңыз.
- Күюге қарсы жабындының зақымдануын болдырмас үшін тағамдарды тікелей тосатғанның (20) ішінде ұсатпаңыз.
- Тостағанның (20) және пісірмеге арналған пішіннің (2) ішіне ешқашан да қандай да бір бөгде заттарды салмаңыз және онда сақтамаңыз.
- Тостағанадағы (20) тағамдарды тек ожаумен (25) немесе күрекшемен (26) араластырыңыз, сондай-ақ ағаш, пластик немесе силиконды асүй аксессуарларын қолдануға жол беріледі.
- Тостаған (20) ішіндегі тағамдарды металл заттармен араластыруға тыйым салынады, себебі олар тостағанның (20) күюге қарсы жабындысын тырнап тастауы мүмкін.
- Тұздықтар мен дәмдеуіштер салып әзірлеген астан соң тостағанды (20) жуу нұсқалады.
- Күюге қарсы жабындының зақымдануын болдырмас үшін тостаған (20) мен пісірмеге арналған пішінді (2) тағам әзірлеуден соң бірден суық су астына қоймаңыз, оларды алдымен суытып алыңыз.
- **Тостаған (20) мен пісірмеге арналған пішінді (2) ыдыс жуатын машинаға салуға тыйым салынады.**

БІРІНШІ РЕТ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

Құрылғыны төмен температурада тасымалдау немесе сақтаудан кейін оны қоспаңыз, құрылғыны бөлме температурасына дейін жылытып қойыңыз.

- Құрылғыны орамасынан шығарыңыз, мультипісіргіштің қалыпты жұмысына бөгет болатын барлық орамалық материалдар мен жапсырмаларды алып тастаңыз.
- Мультипісіргішті тегіс жылуға төзімді бетке, барлық жылу көздерінен алыста (газ плитасы, электр плитасы немесе пісіру панелі сияқты) онатыңыз.
- Құрылғыны қабырғадан корпусқа дейін кем дегенде 20 см қалатындай, ал оның үстіндегі бос кеңістік кем дегенде 30-40 см құрайтындай етіп орнатыңыз.
- Құрылғыны шығатын будың жоғары температурасынан зақымдалуы мүмкін заттарға тікелей жақын жерде оналастырмаңыз.

Назар аударыңыз! Құрылғыны бұлау, шұңғылша немесе өзге де су толтырылған ыдыстарға жақын орналастырмаңыз.

- Пернені (8) басып, қақпақты (9) ашыңыз, тостағанды (20) алып шығыңыз.
- Барлық алынбалы бөлшектер мен аксессуарларды бейтарап жуғыш құрал қосып, жылы сумен жуып шығыңыз: фритюрге арналған себетті (1), пісірмеге арналған пішінді (2), ілгекті (3), қамыр илеуге арналған қалақты (4), тостағанды алып шығуға арналған ұстағышты (19), тостағанды (20), өлшеуіш стақандарды (22, 23), өлшеуіш қасықты (24), ожауды (25), қалақты (26) және буда әзірлеуге арналған тартпаны (28), сосын оларды ағын сумен шайып алыңыз да, кептіріңіз.
- Құрылғы корпусын (5) дымқыл матамен сүртіңіз, сосын құрғатыңыз.
- Бу қақпақшасын (11) алып тастаңыз және қақпақшаны бейтарап жуғыш құрал қосып, жылы сумен жуыңыз, сосын мұқият кептіріп, орнына орнатыңыз.
- Бекіткіштерді (17) басып тартып тұрып, қорғаушы экранды (18) шешіп алыңыз. Қорғаныс экранын (18) бейтарап жуғыш құрал қосып, жылы сумен жуыңыз, кептіріңіз және орнына орнатыңыз: экранның (18) төменгі бөлігін қақпақтағы (9) жіктерге қойыңыз, экранның жоғарғы бөлігін бекіткіштер (17) шертілгенше басыңыз.
- Қорғаушы экран орнына орнатылмаған болса, қақпақ (9) жабылмайды.

ҚОЛДАНУ

Басқару панелі

– Басқару панелінің нүктелерін әрбір басу дыбыстық белгімен жалғасады.
– Үш бірдей белгі сіздің дұрыс емес нүктені басқаныңызды білдіреді.

«МУЛЬТИПІСІРГІШ» тәртібі

Назар аударыңыз!

- *Жұмыс жасап тұрған құрылғыны ешқашан да қараусыз қалдырмаңыз.*
- *Күйіп қалмас үшін, қақпақты (9) ашуда сақ болыңыз, жұмыс процесінде бу шығатын саңылаулар (12) үстінен еңкеймеңіз, тостаған (20) және пісірмеге арналған пішін (2) үстіне денеңіздің ашық жерлерін жақын қоймаңыз!*
- *Мультипісіргішті бірінші рет қолдануда жылытқыш элементінен бөгде иістің туындауы мүмкін, бұған жол беріледі.*
- *Пішін (2) мен тостағанның (20) күюге қарсы жабындысын тырнап тастауы мүмкін металл заттарды қолданбаңыз.*

1. Мультипісіргіш қақпағын (9) пернеге (8) басып ашыңыз. Тостағанды (20) мультипісіргіштің жұмысшы камерасына орнатыңыз.
2. Тостағанға тағамдарды рецептке орай (рецептілер кітабын қараңыз) тостағанға (20) салуды жүзеге асырыңыз.

Ескертпе: - Тостағанға (20) салынған *ингредиенттер мен сұйықтықтардың максималды деңгей «10»-нан жоғары және минималды деңгей «2»-ден төмен болмауын қадағалаңыз.*

- Ботқаларға арналған максималды деңгей белгісі (күріштен өзге) – «8».

Тағамдар мен суды салудың жалпы мысалы (мысал ретінде күріш қарастырылған):

- Күрішті өлшеуіш стақанмен (23) өлшеп алыңыз (бір өлшеуіш стақанда шамамен 160 гр. күріш), оны жуыңыз және күрішті тостағанға (20) салыңыз.

- Күріштің белгілі бір мөлшері үшін қажет су деңгейі («CUP» стақандарымен өлшенген), тостаған (20) ішіндегі шкалада көрсетілген.

- Суды сәйкес белгіге дйін құйыңыз.

Мысал: *- Төрт өлшеуіш стақан күріш салып, суды «4 CUP» белгісіне дейін құю қажет.*

- Сұйық сүтті ботқалар үшін күріш пен суды 1:3 қатынасында қолдануды ұсынамыз.

3. Тостағанды (20) құрылғының жұмысшы камерасына орнатыңыз. Тостағанның сыртқы бетінің таза және құрғақтығына, ал тостағанның өзі түзу орнатылғанына және жылытқыш элементтің бетімен (14) нығыздала жанасқанына көз жеткізіңіз.

Ескертпе:

- тостағанды (20) жармаларды жууға пайдаланбаңыз және оның ішінде тағамдарды турамаңыз, бұл күюге қарсы жабындыны зақымдауы мүмкін,

- жұмысшы камерада және тостағанның (20) түбінде бөгде заттардың, кір немесе ылғалдың жоқтығына көз жеткізіңіз,

- қолданар алдында тостағанның (20) сыртқы беті мен түбін құрғатып сүртіңіз,

- жылытқыш элементтің (14) ортасында температура тетігі (15) бар. Тетіктің еркін қозғалысына ештеңенің кедергі келтірмеуін қадағалаңыз.

4. Егер сіз тағамды буда әзірлесеңіз, тостағанға (20) суды, қайнап жатқан су тартпа (28) түбіне тиіп кетпейтіндей етіп құйыңыз. Тағамдарды тартпаға (28) салыңыз және оны тостағанға (20) орнатыңыз.
5. Қақпақты (9) шертілгенге дейін жабыңыз.
6. Желілік сымның саңылауын ұяға (16) тығыңыз, ал желілік сымның ашасын розеткаға тығыңыз. Сонымен бірге дыбыстық белгі естіледі, дисплейде (6) «00:00» таңбалары пайда болады.
7. «МУЛЬТИПІСІРГІШ» нүктесін (31) басыңыз, дисплейде «Сорпа» әзірлеу бағдарламасының жыпылықтаған таңбасы және «0:30» уақыт таңбасы көрінеді.
8. «МӘЗІР» (36) нүктесін қайта-қайта басу арқылы әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Сәйкес бағдарлама индикаторы жыпылықтайтын болады, сондай-ақ дисплейде үнсіздік бойынша орнатылған бағдарламаның жұмыс уақыты көрінетін болады («Әзірлеу бағдарламалары» кестесін қараңыз).
9. «ОК» нүктесін (37) басып, бағдарламаны таңдауда растаңыз.

Ескертпе: *«Қайнату », «Қуыру », «Бұқтыру » және «Фритюр » әзірлеу режимдерінде (36) «МӘЗІР» түймесін кезекпе-кезек басып өнімдердің біреуін таңдап алыңыз: көкөністер « », балық « », ет « » немесе тауық « ». Өнімнің таңдалғанын (37) «ОК» түймесімен растаңыз.*

10. Әзірлеу бағдарламасын немесе әзірлеуге арналған тағамды таңдап алған соң, дисплейде (6) бағдарламаның жұмыс уақытының жыпылықтаған таңбалары көрінеді, жұмыс уақыты үнсіздік бойынша орнатылған («Әзірлеу бағдарламалары» кестесін қараңыз).
11. Қажет болған жағдайда Сіз әзірлеу бағдарламасының уақытын «+» (32) және «-» (33) нүктелерін басу арқылы өзгерте аласыз, әзірлеу уақытын «ОК» (37) нүктесін басу арқылы растаңыз, сонымен бірге уақыт көрсеткіштері дисплейде (6) үнемі жанып тұратын болады.

Ескертпе: *- Уақытты баптау «Күріш» бағдарламасы үшін қолжетімсіз. 10-14*

тармақтарды тастап кетіңіз.

12. Қажет болған жағдайда кейінге қалдырылған бастау қызметін баптаңыз. Ол үшін «+» (32) және «-» (33) нүктелерімен уақытты орнатыңыз (30 минуттан 24 сағатқа дейін), осы уақыт өткен соң әзірлеу аяқталады. Әзірлеуді тезарада бастағыңыз келсе, берілген қадамды тастап кетіңіз.

Ескертпе: *- Кейінге қалдырылған бастау қызметі «Қуыру» және «Фритюр» бағдарламалары үшін қолжетімсіз.*

13. Тағамдарды әзірлеу бағдарламасын қосу үшін, «БАСТАУ/ТОҚТАУ» (35) нүктесін басыңыз. Дисплейде (6) жұмыстың қалған уақыты көрінеді («Күріш» бағдарламасынан басқаларында) және бөлгіш нүктелер жыпылықтайтын болады.
14. Егер сіз кейінге қалдырылған бастау қызметін белсендірсеңіз, дисплейде (6) «⌛» кейінге қалдырылған бастау таңбасы көрінеді, құрылғыны тағамдарды әзірлеу тәртібіне қосқан соң, «⌛» таңбасы сөнеді.

Ескертпе:

- Әзірлеу бағдарламасын тоқтату үшін, «БАСТАУ/ТОҚТАУ» (35) нүктесін басыңыз, дисплейде (6) «⊙» таңбасы көрінеді және әзірлеу уақыты көрсеткіші жыпылықтайтын болады.

- әзірлеу бағдарламасының жұмысын жалғастыру үшін, «БАСТАУ/ТОҚТАУ» (35) нүктесін қайтадан басыңыз, сонымен бірге дисплейде (6) «⊙» таңбасы сөнеді де, уақыт көрсеткіштеріндегі бөлгіш нүктелер жыпылықтайтын болады.

- Әзірлеу бағдарламасын сөндіру үшін «БАСТАУ/ТОҚТАУ» (35) нүктесін 3 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.

15. Тағамдарды әзірлеу бағдарламасы аяқталуымен 4 дыбыстық белгі естіледі де, мультипісіргіш автоматты түрде температураны ұстап тұру тәртібіне көшеді, дисплейде (6) ♨ таңбасы көрінеді және мультипісіргіштің температураны ұстау тәртібіндегі жұмысс уақыты көрінеді.

Ескертпе:

- Температураны ұстап тұру тәртібі «Ірімшік», «Пісіру», «Қуыру» және «Фритюр» бағдарламалары үшін қолжетімсіз.

- «Пицца» бағдарламасы үшін температураны ұстап тұру тәртібінің ұзақтығы 1 сағатты құрайды.

16. Температураны ұстап тұру уақыты аяқталған соң, 4 дыбыстық белгі естіледі де, дисплейде (6) ⊙ таңбасы көрінеді.

Ескертпе:

- Құрылғының дайын тағам температурасын 24 сағат бойы ұстап тұратындығына қарамастан, әзірленген тағамдарды тостағанда ұзақ уақыт бойы қалдыру ұсынылмайды, өйткені бұл тағамдардың бұзылуына себеп болуы мүмкін.

- Температураны ұстап тұруды болдырмас үшін, «БАСТАУ/ТОҚТАУ» (35) нүктесін 3 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.

- Температураны ұстап тұру тәртібін тағамдарды жылыту үшін қолданбаңыз.

- Әзірлену процесінде өнімдердің дайындығын қадағалап отырыңыз, қажет болған ағдайда тағамдарды пластик ожаумен (25) немесе күрекшемен (26) араластырыңыз.

17. Желілік сым ашасын розеткадан суырыңыз және желілік сымды мультипісіргіштің (5) корпусында орналасқан ұясынан (16) ажыратыңыз.
18. Пернені (8) басып, қақпақты (9) ашыңыз.
19. Тостағанды (20) қысқышты (19) немесе асүйлік қолғаптарды қоладан отырып алып шығыңыз.
20. Мультипісіргішті суытыңыз да, он тазалауды жүргізіңіз.

Ескертпе:

- *Әзірлеу процесін қадағалап отырыңыз, сондай-ақ тағамдар әзірленіп болғанда мультипісіргішті сөндіріңіз. Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.*
- *Буда әзірлеу үшін «Пісіру» бағдарламасын қолданыңыз.*
- *«Қуыру» бағдарламасында құрылғы асүйлік плитаға ұқсас жұмыс жасайды, әзірлеу процесін міндетті түрде қадағалаңыз.*
- *«Пицца» бағдарламасында жұмыс жасау кезінде қақпақты жабыңыз.*
- **Тағамдар рецептілерін рецептілер кітабынан қараңыз (жеткізу жинағына кіреді). Барлық рецептілер нұсқамалық сипатқа ие, себебі рецептілер үшін талап етілетін көлемдер мен ингредиенттер қатынасы тағамдардың аймақтық ерекшеліктері мен теңіз деңгейінен биіктікке қарай түрленіп отыруы мүмкін.**

ӘЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ ҰЗАҚТЫҒЫ

Бағдарлама	Ұзақтық (сағатпен)	Үнсіздік бойынша уақыт (сағатпен)	Кейінге қалдырылған бастау (максималды уақыт)	Температураны ұстап тұру
Сорпа	0:05 – 2:00	0:30	24:00	24:00
Күріш	–	–	24:00	24:00
Ботқа	0:05 – 2:00	0:20	24:00	24:00
Палау	0:05 – 2:00	0:30	24:00	24:00
Пицца	0:05 – 2:00	0:30	24:00	1:00
Ірімшік	4:00 – 6:00	4:00	24:00	қолжетімсіз
Пісіру Көкөніс	0:05 – 2:00	0:20	24:00	қолжетімсіз
Балық	0:05 – 2:00	0:25		
Ет	0:05 – 2:00	0:30		
Тауық	0:05 – 2:00	0:25		
Қуыру Көкөніс	0:05 – 1:00	0:20	қолжетімсіз	қолжетімсіз
Балық		0:25		
Ет		0:30		
Тауық		0:25		
Бұқтыру Көкөніс	0:10 – 4:00	0:20	24:00	24:00
Балық		0:30		
Ет		0:40		
Тауық		0:30		
Фритюр Көкөніс	0:05 – 1:00	0:20	қолжетімсіз	қолжетімсіз
Балық		0:15		
Ет		0:20		
Тауық		0:25		

«ІРІМШІК» әзірлеу бағдарламасы

Ыдыс

Ірімшікті әзірлеу кезіндегі Сіз қолданатын барлық ыдыстар тазартылған болуға тиіс. Сондықтан да тағамдармен байланысатын барлық ыдысты қайнаған сумен шайыңыз.

Қолданар алдында тостағанның (20) сыртқы беті мен түбін құрғатып сүртіңіз.

Әзірлеу ұзақтығы

Ірімшікті әзірлеудің орташа ұзақтығы 4-тен 6 сағатқа дейін.

Бөлмедегі шектен тыс төмен температура немесе ірімшік үшін шикізат ретінде қолданылатын айранның төмен температурасы, әзірлеу ұзақтығын ұлғайтуы мүмкін.

Сақтау мерзімі

Дайын қышқыл сүт өнімдерін сақтау мерзімі шикізат сапасы, ашыту шарттарына (қолданылатын ыдыс тазалығы және т.б.) және сақтау жағдайына байланысты болады.

Дайын ірімшікті орташа сақтау мерзімі 7 күннен көп болмайды.

Тостағанды (20) мультипісіргіштің жұмысшы камерасына орнатыңыз.

1. Мультипісіргіш қақапағын (9) пернені (8) басып ашыңыз. Тостағанды (20) мультипісіргіштің жұмысшы камерасына орнатыңыз.
2. Тостағанға (20) айранның қажет мөлшерін құйыңыз (немесе қоспасыз табиғи йогуртты).
3. Қақпақты жабыңыз (9) және «ІРІМШІКТІ» әзірлеу бағдарламасы жұмысының 6 сағат уақытын орнатыңыз («Мультипісіргіш» Тәртібін» қараңыз).
4. Жұмыс жасап тұрғанда құрылғының орнын ауыстырмаңыз және тағамды араластырмаңыз.
5. Әзірлеу бағдарламасы аяқталған соң, желілік сым ашасын розеткадан суырыңыз және желілік сымды мультипісіргіштің (5) корпусында орналасқан ұясынан (16) ажыратыңыз.
6. Қақпақты (9) ашыңыз, тостағанды (20) қысқышпен (19) жұмысшы камерадан алып шығыңыз
7. Тостаған (20) ішіндегілерді ірімшікті серпуге арналған торға (29) құйыңыз және оны сарысу ағып кететін шұңғылша немесе ыдыс үстіне іліңіз.
8. Сарысу ағып кеткен соң (шамамен 3-4 сағаттай) дайын ірімшікті тордан (29) алып шығыңыз.

«Фритюр» әзірлеу бағдарламасы

1. (8) басқышты басу арқылы (9) қақпағын ашу керек, жұмысшы камераның ішіне ыдысты (20) орнату керек.
2. Тостағанға (20) өсімдік майын құйыңыз. Майдың деңгейі «1L» белгісінен төмен және «2L» белгісінен жоғары болмауға тиіс.
3. Қақпақты (9) жабу керек.
4. «ФРИТЮР» бағдарламасын таңдаңыз және Өзіңіз әзірлейтін тағамды таңдаңыз («Мультипісіргіш» Тәртібін» қараңыз).
5. Бағдарламаны баптауды аяқтап, «ОК» (37) нүктесін, сосын «БАСТАУ/ТОҚТАУ» (35) нүктесін басыңыз. Құрылғы майды жылыту тәртібіне көшеді, дисплейде жыпылықтаған таңбасы пайда болады.
6. Май қажет температураға жеткенде, 5 дыбыс белгісі естіледі, таңбасы сөнеді. Құрылғы пайдалануға дайын.
7. Себет тұтқасын (1) қысыңыз және оны себеттегі (1) ұстағыштарға қойыңыз.
8. Себетке (1) тағамдардың қажет мөлшерін салыңыз, бірақ 400 грамнан көп емес, тағамдар құрғақ болуға тиіс, егер тағамдар мұздатылған болса, онда одан көбірек мұзды алып тастауға тырысыңыз.
9. Қақпақты (9) еппен ашыңыз.
10. Ысыған май шашырандыларына күйіп қалмас үшін, асүйлік қолғаптарды киіңіз, себет (1) тұтқасынан ұстап, себетті (1) ақырындап тостағанға (20) батырыңыз.
11. Себет (1) тұтқасын қысыңыз және оны себеттен ажыратыңыз.
12. Қақпақты (9) нығыздап жабыңыз.
13. (35) «СТАРТ/СТОП» түймесін басыңыз, осы кезде дыбыстық белгі естіледі және құрылғы жұмысын жалғастырады.
14. Тағамдар дайын болғанда, қақпақты (9) ашыңыз.
15. Асүйлік қолғаптарды киіңіз, себеттің (1) тұтқасын қысыңыз және оны себеттегі (1) ұстағышқа қойыңыз.
16. Себетті (1) тұтқасынан ұстаңыз, майды ағызып жіберіңіз, сосын дайын тағамдарды сәйкес ыдысқа салыңыз.
17. Тағамдардың келесі мөлшерін әзірлеу алдында құрылғыны ысытып алыңыз (индикаторы жанбағанда).
18. Тағамдарды әзірлеуді аяқтаған соң, желілік сым ашасын розеткадан суырыңыз және желілік сымды мультипісіргіштің (5) корпусында орналасқан ұясынан (16) ажыратыңыз.
19. Қақпақты (9) ашу керек, құрылғының салқындауын күту керек.
20. Тостағанды (20), қысқышты (19) қолданып алып шығыңыз, тостағаннан майды құйып алыңыз және тазартыңыз.

***Ескертпе**:*

- Әзірлеу процесін қарау терезесі (10) арқылы қадағалаңыз немесе қақпақты сәл ғана көтеріп (9) қараңыз. Ыстық бу немесе май шашырандыларына күйіп қалмас үшін, сақ болыңыз.

- Ыстық буға күйіп қалмас үшін, құрылғы үстіне еңкеймеңіз және тостаған (20) үстіне немесе бу қақпақшасынан (11) бу шығатын саңылаулар (12) үстіне қолыңызды апармаңыз.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

Май

Жоғары сапалы тазартылған өсімдік майын пайдаланыңыз(мысалы, күнбағыс немесе жүгері майы).

– Аспап қосылғанға дейін ыдысқа(20) майды құю керек.
– Әрбір пайдаланғаннан кейін майды сүзгіден өткізу керек.

Майды сүзгілеуді мына келесі тәсілдер бойынша жасау керек:

• *Өнімді дайындаған соң аспапты желіден ажырату керек және майдың толығымен салқындағандығын күтіңіз.*
• *Сүзгілеу қағазын немесе жұқа мақта матаны металдан жасалған елеуішке немесе кепсерге салу керек және майды сүзіңіз.*

– Әр түрлі майларды араластырмаңыз.
– Бір тамақ түрін дайындау арасындағы аралық ұзап кеткен жағдайда қуырма ыдысты өшіріп қою керек.
– Құрамында суы көп өнімдерді (мысалы, картопты) ұзақ аралықта қуырған жөн, жиі кәрзеңкені суырып алу керек және кәрзеңке ішіндегілерін сілкіп тұру керек.
– Тамақтың бір түрін дайындап алған соң майдан өнімнің қалдықтарын жылдам арада алып тастаңыз, нақ осылай тәртіппен майдың жарамдылық мерзімін ұзартуға болады.
– Жиі майды ауыстырып отыру керек(шамамен 8-12 рет қолданғаннан кейін).
– Майды қыздыру кезінде ол көпіршіктене бастаса, дәмі немесе иісі жағымсыз болса, сонымен қатар, егер де ол қарайып кетсе немесе қоюланып кеткен жағдайда оны жылдам арада ауыстырған жөн.
– Егер де сіз «Фритюр» бағдарламасын сирек қолданатын болсаңыз, майды немесе малдың майын жабық пластик немесе шыны ыдыста салқын жерде сақтау керек(тоңазытқышта сақтаған жөн).
– Майды ыдыста (20)сақтамау керек.

Пайдалану бойынша нұсқаулықтар

– Әртүрлі өнімдерді қуыру кезінде бірінші кезекте төменгі температурада дайындауды қажет ететін өнімдерді салу керек.
– Егер де өнімдер алдын ала қыздырылып өңделген жағдайда, тәртіп бойынша, оларды жоғарғы температурада қуыру керек және шикі өнімдерге қарағанда дайындаудың аз уақыты кетеді.

«МУЛЬТИАСПАЗ» тәртібі

«МУЛЬТИАСПАЗ» тәртібі пайдаланушы баптауларымен 45 бағдарламаны ұстайды. Осы тәртібінің арқасында сіз температураны, дайындалу ұзақтығын және қыздыру түрін орната аласыз: төменгі қыздыру элементі немесе «конвекция» (қыздыру элементтерінің төменгі және жанынан бір уақытта жұмыс істеуі).

Пайдаланушы бағдарлама 4 кезеңге бөлінеді, олардың әрқайсысы 4 сағатқа дейін созылуы мүмкін (240 минут). Дайындаудың әрбір кезеңі үшін қыздыру температурасын орнатаңыз. Төменгі қыздыру элементінің температурасы(«d» белгісімен белгіленеді) 40° тан 180°C дейінгі диапазонда орнатылады, «конвекция» тәртібі үшін («c» белгісі) 70° тен 160°C дейінгі диапазонда температураны таңдау керек.

1. (8) басқышты басу арқылы (9) қақпағын ашу керек, жұмысшы камераның ішіне ыдысты (20) орнату керек.
2. Рецепт бойынша нұсқаулықты сақтай отырып, ыдысқа (20) өнімдерді салу керек (рецепт кітапшасын қараңыз).

Ескерту**: **Қоспалары мен сұйықтықтардың ең жоғарғы «10» деңгейінің белгісінен асып кетпеуін және ең төменгі «2» деңгейінің белгісінен төмен болмауын қадағалау керек. Ботқа үшін (күріштен өзгесі) ең жоғарғы деңгейдің белгісі – «8»

3. Ыдысты (20) құрылғының жұмысшы камерасына орналастыру керек. Ыдыстың сыртқы беті таза әрі құрғақ екендігіне көз жеткізу керек, ал ыдыстың өзі дұрыс орнатылғандығын және қыздыру элементінің бетіне дәл сәйкес келетіндігін қадағалау керек (14).
4. Егер де сіз өнімдерді буда дайындасаңыз, қайнап тұрған су астаудың түбіне (28)жанаспайтындай етіп суды ыдысқа (20) құю керек. Өнімдерді астауға салу керек (28) және оның ыдысын орнату керек (20).
5. Қақпағын жабу керек (9).
6. Желілі сымның ажыратқышын ұяшыққа (16) салу керек, ал желілі сымның айырын розеткаға салу керек. Осыдан кейін дыбыстық дабыл беріледі, дисплейде (6) мына «00:00» белгілер пайда болады.

Пайдаланушы бағдарламаларын баптау

1. «МУЛЬТИАСПАЗ» (30) басқышына басу керек, дисплейде (6) белгісі пайда болады және бірінші пайдаланушы бағдарламаның «P01» белгісі пайда болады, осыдан кейін пайдаланушы бағдарламасы баптауларының мәліметтері бейнеленетін болады: дисплейде (6) дайындаудың 4 кезеңі көрсетілетін болады - **d1, d2, d3, d4, сонымен қатар c1**, **c2**, **c3, c4** – («d» - төменгі қыздыру элементінің жұмысы, «c» - «конвекция»), **100°** - дайындаудың тиісті кезеңіндегі температура, **0:00** – кезеңнің ұзақтығы.
2. Жүйелі түрде (36) «МӘЗІР» басқышына басу арқылы өзіңіздің баптауыңызды енгізетін пайдаланушы бағдарламасының нөмірін таңдау керек («P01», «P02»… «P45»).
3. Пайдаланушы бағдарламасын баптау үшін 3 секунд бойы (30) «МУЛЬТИАСПАЗ» басқышын басулы күйі ұстап тұру керек. Дисплейде (6) дайындаудың бірінші кезеңінің «d1» белгісі бейнеленеді.
4. Сіз қыздыру түрін таңдай аласыз («d» - төменгі қыздыру элементі немесе «c» -«конвекция»).
5. Осы «конвекция» - «c» тәртібін орнатуға кіру үшін, (34) «НАН ПІСІРУ» басқышына басу керек, дисплейде (6) «c» белгісі пайда болады.
6. Төменгі қыздыру элементі тәртібінің қондырғысына кіру үшін (31) «МУЛЬТИПІСІРУ» басқышына басу керек, дисплейде (6) «d» белгісі пайда болады.
7. (36) «МӘЗІР» басқышына басыңыз, дисплейде (6) белгісі пайда болады және осы дайындау кезеңінде орнатылған температура бейнеленеді.
8. Мына (32) «+» мен (33) «-» басқыштарымен қыздырудың қажетті температурасын орнату керек.
9. (36) «МӘЗІР» басқышына басыңыз, дисплейде белгісі мен ертеректе белгіленген дайындалу ұзақтығы пайда болады.
10. (32) «+» мен (33) «-» басқыштарымен дайындаудың осы кезеңінің ұзақтығын белгілеу керек.
11. (36) «МӘЗІР» басқышына басыңыз, дисплейде дайындаудың келесі кезеңінің белгісі пайда болады.

12. Жұмыстың қалған кезеңдері үшін пайдаланушы бағдарламаның баптауларының қадамдарын қайталау керек.
13. Баптауларды сақтау үшін 3 секунд бойы (37) «OK» басқышын басулы күйі ұстап тұру керек.

Ескерту: Егер де сіз бағдарламаның баптаулараын сақтағыңыз келмесе, ұстап тұрмай ақ (37) басқышына басу керек.

14. Дайындауды іске қосу үшін (35) «БАСТА/ТОҚТАТ» басқышына басу керек, мұнда дисплейде (6) дайындалу уақыты бейнеленетін болады және ажырату нүктелері жыпылықтайтын болады.
15. Дайындаудың бірінші кезеңі біткенде, дыбыстық дабыл беріледі де автоматты түрде дайындаудың келесі кезеңі іске қосылады.
16. Пайдаланушы бағдарлама біткеннен кейін, мультипісіргіш өшіріледі, дыбыстық дабыл беріледі, дисплейде «⦿» белгісі бейнеленеді, мультипісіргішті өшіріңіз, розеткадан желілі сымның айырын ажырату керек және мультипісіргіштің (5) корпусында орналасқан ұяшықтан (16) желілі сымды ажырату керек.
17. Қақпақты (9) ашу керек, құрылғының салқындауын күту керек.
18. Қысқышты (19) пайдаланып, ыдысты (20) алып шығу керек және аспапты тазалау керек.

Ескерту:

- Егер де сіз ертеректе бапталмаған пайдаланушы бағдарламасын іске қоссаңыз, дисплейде «⦿» белгісі пайда болады, және Сіз жүйелі дыбыстық дабылды еститін боласыз. 3 секунд бойы (35) «БАСТА/ТОҚТАТ» басқышын басулы күйі ұстап тұру керек, кейін таңдалған бағдарламаны баптау керек («Пайдаланушы бағдарламасын баптау» тармағын қараңыз).

- Пайдаланушы бағдарламасының жұмысын тоқтату үшін (35) «БАСТА/ТОҚТАТ» басқышына басу керек, дисплейде (6) «⦿» белгісі пайда болады және уақыттың көрсеткіші жыпылықтайды.

- Пайдаланушы бағдарламасының жұмысын жалғастыру үшін, (35) «БАСТА/ТОҚТАТ» басқышын қайта басу керек, мұнда дисплейде (6), «⦿» белгісі өшіп қалады, және уақыттың көрсеткішіндегі ажырату нүктесі жыпылықтайтын болады.

- Пайдаланушы бағдарламасын өшіру үшін 3 секунд бойы (35) «БАСТА/ТОҚТАТ» басқышын басулы күйі ұстап тұру керек.

«НАН ПІСІРУ» тәртібі

Бағдарламалар

1. Нан (негізгі тәртіп)

Нанды дайындаудың барлық үш сатысын қосады: қамыр илеу, қамырды көтеру және пісіру.

2. Қара бидай

Қара бидай ұнынан пайдалы нан пісіріңіз.

3. Багет (француз пісірмесі)

Нанды дайындау аса ұзақ уақытты алады, сырты күтірлек және ірі саңылаулы жұмсақ нан пісіріледі.

4. Бәліш

Бағдарлама құрылғыны қарапайым электр пісіргіш ретінде қолдануға мүмкіндік береді және пісірілген нанды қосымша қызартып қуыру немесе дайын қамырды пісіру үшін қолданылады.

5. Қамыр1 (қамыр илеу)

Осы бағдарламаны үйдегі пісірмелерді (самса, пицца және т.б.) дайындау үшін қамырды араластыру үшін қолдануға болады.

6. Глютенді/қолданбай (глютенсіз)

Глютен, немесе ұлпа, - бұл астық өнімдерінің тұқымдарында кездесетін ақуыз (ол көбінесе бидайда, сұлыда және қара бидайда кездеседі), ол қамырдың созылмалы және иілгіштік қасиетін анықтайды. Көптеген адамдарда, оның ішінде балаларда ас қорыту ферменттерімен сіңіріледі және глютен ақуыздың қайнар көзі болып табылады. Бірақ кейбір адамдарда глютен целиакия деп аталатын өте сирек кездесетін ауру түрін тудыруы мүмкін. Мұндай ауру түрі байқалғанда құрамында глютен кездесетін өнімнің барлық түрлерін пайдаланбау керек. Осы бағдарламаны таңдап, сіз глютенсіз диеталық нанды дайындай аласыз (күріш, жүгері, қарақұмық ұнынан немесе арнайы наубайшылық қоспалардан дайындалған нанды дайындайсыз).

7. Б/астық (бүтіндей астық ұнынынан жасалатын нан)

Ұсақ немесе ірі тартылған ұннан жасалған пайдалы нанды пісіріңіз. Осындай нанды дайындау кезінде кейінге қалдыру қызметін пайдалану ұсынылмайды, өйткені мұның салдары қолайсыз болуы мүмкін.

8. Тосап

Бағдарлама үй тосабын дайындау үшін арналған. Тосап үшін арналған жемістерді алдын ала ұсақтап алу керек.

9. Йогурт

Сүттен және ашытқыдан дәмді табиғи йогурт дайындауға болады. Ашытқы ретінде йогурт немесе пробиотиктерді пайдалануға болады. Рецепт кітабынан толығырақ қарауға болады.

10. Қамыр2 (пастаға арналған қамыр)

Үй макаронына арнап қамыр дайындауға болады, қамырға қосымша түс пен хош иіс беру үшін томат пастасын немесе шөптерді пайдалануға болады.

ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ҰЗАҚТЫҒЫ

Тәртібі	Сыртқы қабығының түсі	Салмағы,г	Дайындалу уақыты,с	Қоспаларды қосу уақыты,с	Температураны ұстау тәртібі,с	Кейінге қалдырып бастау тәртібі, с
Нан	Ашық түсті	500	3:05	2:09	1:00	15:00
		750	3:10	2:14	1:00	15:00
		1000	3:15	2:19	1:00	15:00
	Орташа	500	3:10	2:14	1:00	15:00
		750	3:15	2:19	1:00	15:00
		1000	3:20	2:24	1:00	15:00
	Күңгірттеу	500	3:20	2:24	1:00	15:00
		750	3:25	2:29	1:00	15:00
		1000	3:30	2:34	1:00	15:00
Қара бидай	Ашық түсті	500	3:30	2:49	1:00	15:00
		750	3:35	2:54	1:00	15:00
		1000	3:40	2:59	1:00	15:00
	Орташа	500	3:35	2:54	1:00	15:00
		750	3:40	2:59	1:00	15:00
		1000	3:45	3:04	1:00	15:00
	Күңгірттеу	500	3:45	3:04	1:00	15:00
		750	3:50	3:09	1:00	15:00
		1000	3:55	3:14	1:00	15:00
Багет	Ашық түсті	500	4:00	–	1:00	15:00
		750	4:05	–	1:00	15:00
		1000	4:10	–	1:00	15:00
	Орташа	500	4:05	–	1:00	15:00
		750	4:10	–	1:00	15:00
		1000	4:15	–	1:00	15:00
	Күңгірттеу	500	4:15	–	1:00	15:00
		750	4:20	–	1:00	15:00
		1000	4:25	–	1:00	15:00
Бәліш	–	–	0:30	–	1:00	0:10-1:00

Қамыр1	–	–	1:30	1:14	–	15:00
Глют/қолданылмайды	–	–	2:35	2:14	1:00	–
Б/астық	Ашық түсті	500	3:45	2:39	1:00	15:00
		750	3:50	2:44	1:00	15:00
		1000	3:55	2:49	1:00	15:00
	Орташа	500	3:50	2:44	1:00	15:00
		750	3:55	2:49	1:00	15:00
		1000	4:00	2:54	1:00	15:00
	Күңгірттеу	500	4:00	2:54	1:00	15:00
		750	4:05	2:59	1:00	15:00
		1000	4:10	3:04	1:00	15:00
Тосап	–	–	1:00	–	20	–
Йогурт	–	–	6:00	–	–	4:00-12:00
Қамыр2	–	–	0:14	–	–	–

ДАЙЫНДАУ КЕЗЕҢДЕРІ

Кезең нөмірі	**Дисплейдегі белгі**	**Сипаты**
1		Алдын ала қыздыру
2		Илеу
3		Қамыр тәріздес қоспадағы глютенді байланыстар пайда болу үрдісіндегі үзіліс.
4		Қайтадан илеу
5		Қамырдың тұруы ұсақ, қабығы жұқа және тегіс саңылаулы көлемді жұмсақ наннның шығуына мүмкіндік береді.
6		Пісіру. Нанды температуралық өңдеу барысында қақпағын ашуға тиым салынады, өйткені төмен түскен қамыр көтерілмейді.
7		Температураны ұстау. Тәртібі пісірудің барлық бағдарламалары үшін қол жетімді емес.

Пісірудің пайдаланушы тәртібі

Пісірудің бағдарламасын өзіңіз дербес баптай аласыз, пісірудің барлық кезеңдерінің ұзақтығын дербес белгілей отырып (алдын ала қыздыру, илеу, қамырды тұрғызу және т.б.), Сіз сонымен қатар пісіру уақытында құрылғының жұмысшы камерасындағы температураны орната аласыз.

Қамырды тұрғызу кезіндегі жұмысшы камерасындағы температура 20° дан 50°С дейінгі аралықта реттеледі, пісіру кезінде – 70° тен 160°С дейінгі аралықта реттеледі.

ПІСІРУДІҢ ПАЙДАЛАНУШЫ ТӘРТІБІНІҢ КЕЗЕҢДЕРІ

Дисплейдегі белгілер	**Атауы**	**Қол жетімді баптаулар**
	Алдын ала қыздыру	0-60 минут
	Қамырды илеу	0-10 минут
	Қамырды тұрғызу	0-30 минут
	Қамырды илеу	0-30 минут
	Қамырды тұрғызу	0-240 минут
	Пісіру	0-240 минут
	Қыздыру	0-60 минут

НАН ПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

– Пісіруге (2) арналған үлгіге қамырды араластыру үшін (4) оське қалақты орналастыру керек.

***Ескерту**: - Оське қалақты (4) орналастыру алдында, осьті өсімдік майының бірнеше тамшыларымен жағу керек, бұл дайындалған наннан қалақты (4) оңай шығарып алуға септігін тигізеді.*

– Рецепт бойынша көрсетілген тәртіппен қоспаларды пісіруге арналған үлгіге (2) салу керек. Негізінен қоспалар мына төмендегі тәртіппен салынады:

1. сұйықтық,
2. сусымалы қоспалар (қант, тұз, ұн),
3. ашытқы және қопсытқыш.

***Ескерту**: - Ашытқы қамыр иленгенге дейін сұйықтықпен немесе тұзбен араласпауы керек. Ұнның ішінде саусақпен тереңдік жасап оған ашытқыны салу керек.*

– Шашыраған өнімдерді немесе төгілген сұйықтықты үлгінің (2) бетінен сүртіп алу керек.

– (8) басқышына басу арқылы қақпақты (9) ашу керек, егер де жұмысшы камерада ыдыс болған жағдайда (20), оны алып шығу керек.

– Үлгіні (2) тұтқасынан ұстау керек, оны жұмысшы камераға орналастырып және тірелгенше сағат тілі бойынша бұрау керек.

***Ескерту:** - Қыздыру элементінде (14) температура көрсеткіші (15) орналасқан. Көрсеткіштің еркін орналасуына ешнәрсенің кедергі келтірмейтіндей етіп қадағалау керек.*

– Қақпақты (9) жабу керек.

– Желілі сымның ажыратқышын ұяшыққа (16) салу керек, ал желілі сымның айырын розеткаға салу керек. Осыдан кейін дыбыстық дабыл беріледі, дисплейде (6) «00:00» белгісі пайда болады.

– (34) «НАН ПІСІРГІШ» басқышына басу керек, дисплейде «Нан» пісіру бағдарлаамсының индикаторы пайда болады.

– (36) «МӘЗІР» басқышына жүйелі басу арқылы дайындау бағдарламасын таңдау керек. Тиісті бағдарламаның белгісі жыпылықтайтын болады, дисплейде өздігі бойынша бекітілген бағдарлама ұзақтығы бейнеленетін болады («Пісіру бағдарламасының ұзақтығы» кестесін қараңыз).

– (37) «ОК» басқышына басу арқылы бағдарламаны таңдауды мақұлдау керек, бағдарлама белгісі әрдайым жанып тұратын болады.

– (36) «МӘЗІР» басқышына жүйелі басу арқылы өнімнің салмағын таңдау керек (500, 750 немесе 1000 грамм), таңдап алынған салмақтың көрсеткіштері жыпылықтайтын болады.

– (37) «ОК» басқышына басу керек, өнімнің салмағы әрдайым жанып тұратын болады.

– (36) «МӘЗІР» басқышына жүйелі басу арқылы нанның сыртқы қабығының түрін таңдау керек (ашық түсті «», орташа «» немесе күңгірттеу «»), сыртқы қабығының тиісті түрінің белгісі жыпылықтайтын болады.

– (37) «ОК» басқышына басу керек, сыртқы қабығының түрінің белгісі әрдайым жанып тұратын болады.

– Кейінге қалдырып бастау қызметін баптау керек. Ол үшін (32) «+» мен (33) «-» басқыштарымен уақытты белгілеу керек, осыдан кейін дайындау аяқталады. Егер де дайындауды жылдам бастағыңыз келсе, бұл қадамды өткізіп жіберуге болады.

***Ескерту: -** Кейінге қалдырып бастау қызметі «Глютенсіз», «Тосап» және «Қамыр2» бағдарламалары үшін қол жетімді емес.*

– Дайындау бағдарламасын іске қосу үшін (35) «БАСТА/ТОҚТАТ» басқышына басу керек. Дисплейде жұмыстың қалған уақыты мен дайындаудың ағымдағы кезеңінің белгісі бейнеленетін болады («Дайындау кезеңдері» қараңыз).

Ескерту:

- Егер де сіз кейінге қалдырып бастау қызметін іске қоссаңыз, дисплейде ⌛ белгісі бейнеленеді, құрылғы өнімді дайындауға көшкенде, ⌛ белгісі өшіп қалады.

*- Егер де пісіруге арналған үлгі (2) дұрыс орнатылмаса, жүйелі дыбыстық дабыл берілетін болады, ал дисплейде «Err» белгісі бейнеленеді. (*35) «БАСТА/ТОҚТАТ» басқышына басып оны басулы күйі ұстап тұру арқылы құрылғыны өшіріңіз, *қақпағын ашыңыз және пісіруге арналған үлгіні (2) бекіту керек, оны тірелгенше сағат тілі бойынша бұрау керек.*

*- Пісіру бағдарламасын өшіру үшін 3 секунд бойы (*35) «БАСТА/ТОҚТАТ» басқышына басып оны басулы күйі ұстап тұру керек.

- Пісірудің кейбір бағдарламаларында (кестені қараңыз), Сіз қосымша қоспаларды қоса аласыз (жаңғақты, кептірілген жемістерді). Пісіру бағдарламасы жұмыс істеп тұрған уақытта дыбыстық дабыл берілетін болады, қақпақты ашу керек (9), қажетті қоспаларды салау керек, кейін қақпақты жабу керек, пісіру бағдарламасы жұмысты жалғастырады.

– Төрт дыбыстық дабыл пісіру бағдарлаамсының аяқталуы туралы мәлімдейді. Құрылғы автоматты түрде температураны ұстап тұру тәртібіне өтеді, дисплейде белгісі пайда болады және температураны ұстап тұру тәртібінде құрылғы жұмыс істеп тұрған уақытта бейнеленетін болады.

***Ескерту: -** Температураны ұстап тұру қызметі «Қамыр1», «Қамыр2» и «Йогурт» бағдарламалары үшін қол жетімді болмайды.*

– *Температураны ұстап тұру тәртібі аяқталғанда, 4 дыбыстық дабыл берілетін болады, дисплейде* ⦿ белгісі пайда болады.

Ескерту:

- Құрылғы дайын тағамның температурасын бір сағат бойы ұстап тұратынына қарамастан, дайындалған тағамды нан пісіруге арналған қалыпта (2) ұзақ уақыт бойына қалдыруға кеңес берілмейді, себебі бұл нанның күйіп кетуіне себепші болуы мүмкін.- Температураны ұстап тұру тәртібін

*кейінге қалдыру үшін 3 секунд бойы (*35) «БАСТА/ТОҚТАТ» басқышына басып оны басулы күйі ұстап тұру керек.

- Температураны ұстап тұру тәртібін өнімдерді жылыту үшін қолданбау керек.

– Пісіру бағдарламасы біткен соң, розеткадан желілі сымның айырын ажыратып желілі сымды мультипісіргіштің корпусында (5) орналасқан ұяшықтан (16) ажыратып алу керек.
– (8) басқышына басу арқылы қақпақты (9) ашу керек.
– Ыстықтан қорғайтын асханалық қолғапты киіп алып, үлгіні тұтқасынан (2) ұстау керек, оны сағат тіліне қарсы бұрап сыртқа алып шығу керек.
– Үлгіні 10 минут бойы салқындатып алу керек.
– Күйіп кетуден қорғайтын жабыны бар асхана қалағын пайдаланып, пісірмені үлгінің(2)түбі мен қабырғаларынан ажыратып алу керек.
– Пісірілген нанды алып шығу үшін үлгіні (2) аудару керек және оны мұқият сілку керек.
– Ілмектің (3) көмегімен наннан қалақты (4) алып шығу керек және 10 минут бойы нанды суытып алу керек.
– Нанды өткір нан кесетін пышақпен кесу керек.

Пісірудің пайдаланушы тәртібін баптау

1. (34) «НАН ПІСІРГІШ» басқышына басу керек, дисплейде «Нан» бағдарламасының индикаторы пайда болады.
2. (34) «НАН ПІСІРГІШ» басқышына тағы басу керек, дисплейде бірінші пайдаланушы бағдарламасының «bp1» белгісі пайда болады.
3. (36) «МӘЗІР» басқышына басу арқылы, бағдарлама нөмірін таңдауға болады («bp1», «bp2»… «bp5»).
4. Таңдалған бағдарламаны баптауға өту үшін (34) «НАН ПІСІРГІШ» басқышын 3 секунд бойы басулы күйі ұстап тұру керек, дисплейде (алдын ала қыздыру) белгісі мен осы кезеңнің уақыты пайда болады.
5. (32) «+» мен (33) «-» басқыштарымен алдын ала қыздырудың қажетті уақытын белгілеу керек.
6. (36) «МӘЗІР» басқышына басу керек, дисплейде графикалық белгі мен дайындаудың келесі кезеңінің ұзақтығы бейнеленеді(«Пайдаланушы тәртіптің кезеңдерін» қараңыз).
7. Дайындаудың қалған кезеңдері үшін 4-5 қадамды қайталау керек(температураны ұстап тұрудан өзге).
8. Дайындау кезеңінің ұзақтығын баптау арқылы, тұрғызу уақытында жұмысшы камераның ішіндегі температураны баптау керек(дисплейде белгісі мен температура (°) көрсеткіші пайда болады).
9. (32) «+» мен (33) «-» басқыштарымен қыздыру температурасын орнату керек, (36) «МӘЗІР» басқышына басу керек.
10. (32) «+» мен (33) «-» басқыштарымен пісіру уақытындағы қыздыру температурасын орнату керек (белгісі).
11. 3 секунд бойы (37) «ОК» басқышын басулы күйі ұстап тұру арқылы бағдарламаның баптауларын сақтау керек.

Ескерту: Егер де сіз бағдарлама баптауларын сақтағыңыз келмесе (37) «ОК» басқышын басулы күйі ұстап тұрудың қажеті жоқ.

*12. Дайындауды іске қосу үшін (*35) «БАСТА/ТОҚТАТ» басқышына басу керек

Ескерту: - *Ертеректе берілген баптауларымен бағдарламаны іске қосу үшін 1-3 мен 12 тармақтарында сипатталған әрекеттерді орындау керек.*

МАҢЫЗДЫ ҰСЫНЫСТАР

Қоспалар

Ұн

Ұнның қасиеті оның сұрыпталуымен ғана емес, сонымен қатар астықтың өсірілген жағдайымен, оны өңдеу мен қалай сақталғандығымен анықталады. Әртүрлі өндірушілердің дайындаған ұндарынан нан пісіріп көру арқылы өзіңізге қажетті ұнның түрін таңдап алыңыз. Нан пісірілетін ұнның негізгі түрлеріне бидай ұны мен қара бидан ұны жатады. Бидай ұны аса кең қолданылады, өйткені бидай ұнынан пісірілген өнімдер жағымды дәмдік сапа мен жоғарғы тағамдық құндылыққа ие.

Наубайхана ұны

Астықтың ішкі бөлігінен ғана тұратын наубайхана (тазартылған) ұны, нанның басылып қалуын болдырмайтын және жұмсағының иілгіштігін қамтамасыз ететін көп мөлшердегі ұлпалардан тұрады. Наубайхана ұнынан жасалған пісірмелер аса үлпілдек болады.

Бүтін астық ұны (қара бидай)

Бүтін астық (қара бидай) ұнын қабығымен бірге бидайдың бүтін астықтарын тарттыру жолымен алынады. Ұнның мұндай сұрпы жоғарғы тағамдық құндылыққа ие. Бүтін астықты нан негізінен шағын көлемді болып келеді. Нанның тұтынушылық қасиеттерін жақсарту үшін бүтін астықты ұнды көбінесе наубайханалық ұнмен араластырады.

Жүгері және сұлы ұны

Нанның құрылымын жақсарту үшін және оған қосымша дәмдік қасиеттер беру үшін бидай немесе қара бидай ұнын жүгері немесе сұлы ұнымен араластыру керек.

Қант

Қант нанға сары рең береді де пісірмелерге қосымша дәмдік қасиеттер береді. Қант ашытқының өсуі үшін қоректендіргіш орта болып саналады. Пісірмеге тек қана тазартылған емес, сонымен қатар қоңыр қант пен қант ұнтағын қосу керек.

Ашытқылар

Ашытқының өсуі нанның саңылауларының пайда болуына мүмкіндік беретін көмір қышқыл газын бөлуімен көрініс береді. Ұн және қант ашытқының өсуі үшін қоректендіргіш орта болып табылады. Балғын сығылған немесе жылдам әрекет ететін құрғақ ашытқыны қосу керек. Балғын сығылған ашытқыны жылы суда еріту керек(суда, сүтте және т.с.с.), жылдам әрекет ететін ашытқыны ұнға қосу керек (ол алдын ала белсенді етуді қажет етпейді, яғни су қосуды қажет етпейді). Қаптамадағы нұсқаулықтар мен мына төмендегі сәйкестіктерді сақтау керек:

1 шәй қасық жылдам әрекет ететін құрғақ ашытқы = 1,5 шәй қасық балғын қысылған ашытқы.

Ашытқыны мұздатқышта сақтау керек. Жоғарғы температура ашытқыны өлтіреді, және қамыр жылдам көтерілмейді.

Тұз

Тұз нанға қосымша түс пен дәм береді, бірақ ол ашытқының өсуін баяулатады. Тым көп мөлшердегі тұзды пайдаланбау керек. Әрдайым ұсақ тұзды пайдалану керек (ірі тұз үлгінің күйіп кетуден сақтайтын жабынына зиян келтіруі мүмкін).

Жұмыртқа

Пісірменің құрылымы мен көлемін жақсартады, қосымша дәм береді. Қамырға салмас бұрын мұқият оны көпіршіту керек.

Малдың майы мен өсімдік майлары

Малдың майы мен өсімдік майлары пісірмені жұмсақ етеді және оны сақтаудың мерзімін ұзартады. Сары майды қоспас бұрын оны шағын текшелерге кесіп алып сәл еріту керек.

Наубайхана ұнтағы мен ас содасы

Ас содасы мен наубайхана ұнтағы (қопсытқыш) қамырдың көтерілуі үшін қажетті уақытты қысқартады. Ас содасын алдын ала лимон қышқылымен және шағын мөлшердегі ұнмен араластыру керек (5 г ас содасы, 3 г лимон қышқылы мен 12 г ұн). Ұнтақтың осындай мөлшері (20 г) 500 г ұнға есептелген. Ас содасын өшіру үшін сірке суын қолданбау керек, бұл нанның жұмсағын біртекті етпейді де ол аса ылғал болып кетеді. Наубайхана ұнтағын (қопсытқышты) рецепт бойынша көрсетілгендей үлгіге себу керек.

Су

Нан пісіру кезінде судың температурасы маңызды роль ойнайды. Судың ең тиімді температурасы 20-25°C, Сіз судың орнына сүтті пайдалана аласыз немесе табиғи шырынның бірнеше мөлшерін қосып нанның дәмін байыта аласыз.

Сүт өнімдері

Сүт өнімдері нанның дәмі мен қоректендіргіш құндылығын жақсартады. Нанның жұмсағы аса көркем болып тәбетті ашатын болады. Балғын сүт өнімдерін немесе құрғақ сүтті пайдалану керек.

Жемістер мен жидектер

Тосапты пайдалану үшін тек балғын және сапалы жемістер мен жидектерді пайдалану керек.

МӨЛШЕРЛЕУ

Нанның жақсы болуының құпиясы оның құрамына ғана емес, сонымен қатар ондағы мөлшерді сақтауға да байланысты болмақ.

– Ас үй таразысын немесе өлшеу ыдысын (22) және жеткізілген жинақтамаға кіретін қасықты(24) пайдалану керек.
– Өлшеу ыдысын (22) тиісті белгіге дейін сұйықтықпен толтыру керек. Өлшеу ыдысын (22) тегіс орынға қою арқылы мөлшерін тексеру керек.
– Сұйықтықтың өзге түрін өлшеу алдында өлшеу ыдысын (22) тазалап алу керек.
– Өлшеу ыдысына (22) құрғақ қоспаларды салу кезінде тығыздамау керек.
– Таразылау алдында ұнды ауамен толтыру үшін оны себелеу керек, бұл пісіру кезінде жоғарғы нәтиже береді. Үйіндіні пышақтың көмегімен алу керек.

ҚОСПАЛАРДЫ САЛУ

– Қоспаларды салудың ұсынылатын жүйелілігі(егер де рецепт бойынша өзгесі келтірілмесе): сұйықтық (су, сүт, май, көпіршітілген жұмыртқа және т.б.) пісіруге арналған ыдыстың (2) түбіне құйылады, кейін оған құрғақ қоспалар салынады, ең соңында құрғақ ашытқы салынады.
– Ұнның толығымен сулануын болдырмау керек, ышытқыны құрғақ ұнға ғана салу керек. Ашытқы тұзбен бірге араласпауы керек, өйткені тұз ашытқының белсенділігін төмендетеді.
– Кейінге қалдыру қызметін пайдаланып, үлгіге (2) жылдам бұзылатын өнімдерді салмау керек, мысалы: жұмыртқаны, жемістерді, сүтті.

Назар аударыңыз!

Барлық рецепттер нұсқаулықтар сипатында берілген, өйткені рецепт үшін қажетті көлемдер мен қоспалардың ара қатынасы теңіз деңгейінің биіктігі мен өнімнің аймақтық ерекшеліктеріне байланысты өзгеруі мүмкін.

ҚОСЫМША МҮМКІНДІКТЕР

ЖАДЫ

– Жұмыс барысында электр энергиясы апаттық өшірілу жағдайында жады қызметі 7 минутқа дейін ұзақтықпен белсенді болады.
– Электр қуат көзі қалпына келген кезінде 7 минут бойы құрылғы тоқтатылған уақыттан бастап берілген бағдарламаны орындауды жалғастыра береді.
– 7 минуттан астам электр қуаты болмаған жағдайда өнімдерді қайтадан салу керек және құрылғыны бағдарламалау керек.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

– Жұмыс аяқталған соң құрылғыны өшіру керек, розеткадан желілі сымның айырын ажырату керек және мультипісіргіштің (5) корпусында орналасқан ұяшықтан (16) желілі сымды ажырату керек.
– Корпусын (5) және қақпағын (9) сәл ылғал матамен сүрту керек, осыдан кейін құрғатып сүрту керек.
– Барлық алынбалы салмалы бөлшектерін бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуу керек.

НАН ПІСІРУ КЕЗІНДЕГІ МӘСЕЛЕЛЕР

Қамыр жылдам көтеріледі	Ашытқы мөлшері тым көп, ұн немесе тұз мөлшері жеткіліксіз
Нан көтерілмейді	Ашытқы мөлшері аз
	Ашытқы ескі немесе белсенді емес
	Ашытқы қамыр иленгенге дейін сұйықтықпен немесе тұзбен араласып кеткен
	Ұн сұрпы дұрыс таңдалмаған, немесе ұн сапалы емес
	Қант мөлшері аз
	Жұмсақ су ашытқының аса белсенді өсуіне апарады
Қамыр қарқынды түрде көтерілуде, қамыр үлгіден асып төгіледі	Ашытқы немесе ұнның мөлшері тым көп
	Қамырдың мөлшері тым көп
Нан ортада бүрісіп қалған	Судың температурасының жоғары болуынан ашытқының өсуі сапасыз өтуде, немесе сұйықтық көп мөлшерде қолданылған
	Ұн мөлшері тым көп немесе сұйықтық жеткіліксіз
Нан жұмсағы тығыздалып қалған	Ашытқы мен қанттың мөлшері жеткіліксіз
	Бүтіндей астықтың, жемістің мөлшері тым көп
	Ұнның сапасы нашар
	Сұйықтықтың аса жоғарғы температурасы ашытқының жылдам өсуіне және қамырдың ертерек бүрісіп қалуына апарады
	Тұзы жоқ немесе қант мөлшері жеткіліксіз
	Ұн жеткіліксіз
Нанның ортасы піспей қалды	Сұйықтықтың және сұйық қоспалардың мөлшері тым көп (мысалы, йогурт)
	Сұйық қоспалардың мөлшері тым көп
Жұмсағы ірі астықты	Тұзы жоқ
	Су тым ыстық болған
	Қамыр мөлшері тым көп
Нанның беті піспеген	Ұнның мөлшері тым көп (әсіресе егер де сіз ақ нан пісірсеңіз)
	Ашытқы мөлшері тым көп немесе тұз жеткіліксіз
	Қант мөлшері тым көп
	Қанттан өзге тәтті қоспалар
Кесілген бөлігінің жұмсағаы түйіршікті және тегіс емес	Сіз нанды кесу алдында салқындатпағансыз (артық ылғалдық қалып қойған)

АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ

АҚАУ	**СЕБЕБІ**	**АҚАУДЫ ЖОЮ**
Экранда қайталанатын дыбыстық дабылдармен берілетін «E01» белгі пайда болды	Пісірудің алдыңғы жұмысынан кейін құрылғы суып үлгірмеген	Құрылғыны желіден ажырату керек, үлгіні шығарып алу керек, бөлме температурасында құрылғыны суытып алу керек
Экранда қайталанатын дыбыстық дабылдармен берілетін «Err» белгі пайда болды	Пісіруге арналған үлгі дұрыс орнатылмаған (2)	Құрылғыны өшіріңіз, қақпағын ашыңыз, пісіруге арналған үлгіні орнату керек және оны тірелгенше сағат тілі бойынша бұру керек
Экранда қайталанатын дыбыстық дабылдармен берілетін «EEE» белгі пайда болды	Температура көрсеткішінде ақау бар	Құрылғыны өшіріңіз және арнайы қызмет көрсету орталығына апару керек
Экранда қайталанатын дыбыстық дабылдармен берілетін «HHH» белгі пайда болды	Қысқаша тұйықталу нәтижесінде температуралық көрсеткіш жұмыс істемейді	Құрылғыны өшіріңіз және арнайы қызмет көрсету орталығына апару керек
Желдеткіш саңылауынан түтін шығып тұр	Қоспалар қыздыру элементіне түсіп кеткен	Желілі сымның айырын розеткадан шығарып алу арқылы құрылғыны өшіру керек. Үлгіні шығарып алып, құрылғыны суыту керек. Жұмысшы камераның қабырғасы мен қыздыру элементін ылғал матамен сүртіп алу керек
Дайын нан бүрісіп қалған, нанның төменгі бөлігі ылғал	Пісірілген соң нан нан пісіргіште ұзақ уақытқа қалып қойған	Осы рецепт бойынша нанды пісіру кезінде нанды пісірген соң жылдам арада құрылғыны өшіру керек
Нан пісіруге арналған үлгінің қабырғаларында жабысып қалған	Нанның төменгі бөлігі араластыру қалағына жабысып қалған	Орнату алдында қалақты маймен жағу керек
Нанның құрылысы біртекті емес немесе нан дұрыс шықпады	Дұрыс нан пісіру тәртібі таңдап алынбаған	Пісірудің қол жетімді бағдарламасын қарау керек, «МӘЗІР» басқышына қайта басу арқылы басқа бағдарламаны таңдау керек
	Жұмыс істеу кезінде қақпағы жиі ашылған	Қосымша қоспаларды қосу үшін бағдарламаның сұрауы бойынша ғана қақпағын ашу керек.
	Жұмыс істеу барысында электр энергиясы ұзақ уақыт болмаған	Қажетті қоспаларды қайтадан салып, пісіруді қайтадан бастау керек
	Қалақтың қозғалысы блокадаланған	Үлгіні шығарып алып, тізбектің айналып тұрғандығын тексер. Ақау болған жағдайда арнайы қызмет көрсету орталығына апару керек

***Ескерту**: - Егер де қалақша (4) осьтен алынбайтын болса, үлгіні (2) жылы сумен толтыру керек және шамамен 30 минут күте тұру керек.*

- Алынбалы салмалы бөлшектерін жұмысшы камераға орнатпас бұрын мұқият құрғатып алу керек.
- Құрылғының корпусын, желілі сымы мен желілі сымының айырын өзге сұйықтықтарға батырмау керек.

САҚТАУ

- Құрылғыны сақтауға жинап қою алдында оны тазалау керек және оны кептіріп алу керек.
- Құрылғыны мүмкіндіктері шектеулі адамдар мен балалар үшін қол жетімді емес құрғақ жерлерде сақтау керек.

Жинақтама

Мультипісіргіш – 1 дана.
Фритюрге арналған кәрзеңке – 1 дана.
Пісіруге арналған үлгі – 1 дана.
Қалақты шығарып алуға арналған ілмек – 1 дана.
Араластыруға арналған қалақ – 1 дана.
Ыдысқа арналған қысқыш – 1 дана.
Ыдыс – 1 дана.
Ыдыс қақпағы -1 дана.
Нан пісіргішке арналған өлшеу ыдысы -1 дана.
Мультипісіргішке арналған өлшеу ыдысы – 1 дана.
Өлшеу қасығы – 1 дана.
Ожау – 1 дана.
Қалақша – 1дана.
Буда дайындауға арналған астау – 1дана.
Сүзбеге арналған тор – 1дана.

Техникалық сипаттамалары

Қуат көзінің қысымы: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Мультипісіргіш тәртібіндегі жоғарғы тұтынылатын қуат: 900 Вт
Нан пісіргіш тәртібіндегі жоғарғы тұтынылатын қуат: 800 Вт
Құрамдастырылған қуаты: 1700 Вт, 230 В

Өндіруші алдын ала мәлімдемей ақ аспаптың сипаттамаларын өзгерту құқығына ие.

Аспаптың қызмет ету мерзімі – 3 жыл.

Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

MULTICOOKER-MAŞINĂ DE FĂCUT PÂINE 5G

Multicookerul universal cu 83 de programe de preparare a alimentelor. Programele principale de preparare ale alimentelor – multibucătar, coacerea pâinii, prăjire la friteuză, prepararea iaurtului sau brănzei.

Descriere

1. Coş pentru prăjire la friteuză
2. Tava de copt pâine
3. Cârlig pentru extragerea paletei (4)
4. Paleta de frământare
5. Corpul multicookerului
6. Display
7. Panou de comandă
8. Buton pentru deschiderea capacului
9. Capac
10. Fereastră de vizualizare
11. Supapă de aburi
12. Orificiile de ieşire a aburului
13. Container pentru colectarea condensatului
14. Element de încălzire
15. Senzor de temperatură
16. Loc de conectare a cablului de alimentare
17. Fixatoarele ecranului de protecţie
18. Ecran de protecţie
19. Cleşte pentru extragerea vasului
20. Vas
21. Capacul vasului (20)
22. Pahar de măsurat pentru cuptor inteligent
23. Pahar de măsurat pentru multicookerul
24. Lingură de măsură
25. Polonic
26. Spătulă
27. Cablu de alimentare
28. Platou pentru preparare la aburi
29. Sită pentru înlăturarea brînzei

Panou de comandă

30. Buton «MULTIBUCĂTAR»
31. Buton «MULTICOOKER»
32. Buton pentru mărirerea valorii setată «+»
33. Buton pentru micşorarea valorii setată «-»
34. Buton «CUPTOR INTELIGENT»
35. Buton «START/STOP»
36. Buton «MENU»
37. Buton «OK»

Atenţie!

Pentru protecţie suplimentară se recomandă instalarea unui disjunctor de protecţie (ECB) cu curent nominal nu mai mare de 30 mA în circuitul de alimentare a multicookerului, pentru instalarea ECB adresaţi-vă la un specialist.

MĂSURI DE SIGURANŢĂ

Înainte de a utiliza multicookerul citiţi cu atenţie prezenta instrucţiune de exploatare şi păstraţi-o pentru utilizare ulterioară în calitate de material de referinţă.

Utilizaţi multicookerul doar conform destinaţiei sale, cum este descris în prezenta instrucţiune. Manipularea necorespunzătoare poate duce la defectarea dispozitivului sau de a cauza daune utilizatorului sau a bunurilor lui.

- Înainte de a utiliza dispozitivul inspectaţi cu atenţie cablul de alimentare şi racordul cablului de alimentare, amplasat pe corpul dispozitivului, asiguraţi-vă că aceştea nu sunt deteriorate. Nu utilizaţi dispozitivul dacă cablul de alimentare sau racordul cablului de alimentare prezintă defecţiuni.
- Înainte de a conecta dispozitivul, asiguraţi-vă că tensiunea reţelei de alimentare corespunde cu tensiunea de lucru a dispozitivului.
- Cablul electric este dotat cu fişă de tip „euro"; conectaţi-o la priză electică cu contact sigur cu pământul.
- Nu utilizaţi adaptoare electrice la conectarea dispozitivului la reţeaua electrică.
- Asiguraţi-vă ca cablul de alimentare să fie perfect introdus în racordul pe corpul dispozitivului şi în priza electrică.
- Utilizaţi doar cablul de alimentare care face parte a setului de livrare şi nu utilizaţi cablul de alimentare de la un alt dispozitiv.
- Utilizaţi doar accesoriile detaşabile care fac parte a setului de livrare.
- Amplasaţi dispozitivul pe o suprafaţa plană, termorezistentă, departe de surse de umiditate, căldură şi flacără deschisă.
- Nu utilizaţi dispozitivul în afara încăperilor.
- Instalaţi dispozitivul astfel, încât accesul la priza electrică s-a fie întotdeauna liber.
- Utilizaţi dispozitivul în locuri bine ventilate.
- Nu expuneţi dispozitivul sub acţiunea directă a razelor solare.
- Nu amplasaţi dispozitivul în nemijlocită apropiere de pereţi şi mobilier. Distanţa de la corpul multicookerului pînă la perete sau alte obiecte ale mobilierului trebuie să fie cel puţin de 20 cm, spaţiul liber de deasupra multicookerului trebuie să fie cel puţin de 30-40cm.
- Nu permiteţi contactul cablului de alimentare cu suprafeţe fierbinţi şi cu margini ascuţite ale mobilierului. Evitaţi deteriorarea izolaţiei cablului de alimentare.
- Nu apucaţi cablul de alimentare şi fişa cablului de alimentare cu mâinile umede.
- Deconectând dispozitivul de la reţeaua electrică niciodată nu trageţi de cablul de alimentare, apucaţi de fişa de alimentare şi extrageţi-o din priză cu grijă.
- Nu scufundaţi dispozitivul, cablul de alimentare şi fişa cablului de laimentare în apă sau în alte lichide.
- Dacă dispozitivul a căzut în apă, extrageţi imediat fişa cablului de alimentare din priză şi doar apoi puteţi scoate dispozitivul din apă. Pentru orice întrebări în legătură cu utilizarea dispozitivului în continuare adresaţi-vă la un centru de service autorizat.
- Nu introduceţi obiecte străine în orificiile de ieşire a aburului şi asiguraţi-vă că obiecte străine să nu nimerească între capacul şi corpul multicookerului.
- Nu lăsaţi dispozitivul fără supraveghere, întotdeauna opriţi dispozitivul şi deconectaţi-l de la reţeaua electrică dacă nu-l utilizaţi.
- Pentru a evita arsurile nu vă aplecaţi deasupra orificiilor de ieşire a aburului. Respectaţi o atenţie deosebită deschizând capacul multicookerului în timpul şi imediat după preparare a alimentelor. **Pericol de opărire!**
- La funcţionarea dispozitivului în regim «Prăjire» pentru a evita opărire cu stropi de ulei fierbinte nu vă aplecaţi deasupra vasului aparatului de gătit cu aburi.
- Păstraţi în curaţenie supapa de aburi, iar în cazul poluării curăţaţi-o.
- Este strict interzisă exploatarea dispozitivului fără vasul, ecranul de protecţie şi supapa de aburi instalate. De asemenea, este interzisă conectarea multicookerului fără alimente sau fără cantitate suficientă de lichid sau ulei în vas.
- Nu utilizaţi multicookerul cu garnitura ecranului de protecţie de sillicon deteriorată.
- Respectaţi recomandările privind cantitatea şi volumul de alimente uscate şi lichide.
- Nu scoateţi vasul în timpul funcţionării dispozitivului.
- Nu puneţi şi nu păstraţi în tava de copt şi în vas obiecte străine.
- Nu instalaţi dispozitivul pe alte aparate casnice.
- Nu acoperiţi multicookerul în timpul funcţionării.

Atenţie! La prepararea alimentelor la aburi urmăriţi nivelul lichidului în vas, adaugaţi apă în vas după caz. Nu lăsaţi dispozitivul fără supraveghere.

- Nu deplasaţi dispozitivul în timpul funcţionării. Deplasaţi multicookerul deconectându-l în prealabil din priua electrică, extrageţi vasul cu alimente şi aşteptaţi răcirea completă a multicookerului.
- În timpul funcţionării multicookerului capacul, vasul, precum şi piesele corpului devin foarte fierbinţi, nu le atingeţi, dacă este necesar să scoateţi vasul fierbinte utilizaţi cleşte pentru extragerea vasului sau mănuşi de bucătărie.
- Nu atingeţi suprafeţele fierbinţi în timpul funcţionării.
- Nu introduceţi mâinile în interiorul camerei de lucru în timpul funcţionării.
- La scoaterea pâinei gata apucaţi de mânerul tavei de copt şi utilizaţi accesoriile sau mănuşi de bucătărie termorezistente.
- Pentru a evita deteriorarea acoperirei antiaderentă tavei de copt atunci când scoateţi pâinea nu utilizaţi obiecte ascuţite sau metalice.
- În caz de utilizare incorectă a dispozitivului (nerespectarea punctelor ale acestui manual sau în caz de preparare excesive) este posibilă arderea pâinei şi apariţia fumului. În acest caz deconectaţi dispozitivul, extrageţi fişa cablului de alimentare din priză. Înainte de a extrage tava de copt aşteptaţi răcirea completă a dispozitivului..
- La utilizarea multicookerului în regim de friteuză, asiguraţi-vă că nivelul uleiului în vas să nu fie mai jos de marcare «1 L» mai sus de marcare «2 L».
- Greutatea maximă a alimentelor nu trebuie să depăşească 700 de grame.
- Atunci când lucraţi cu uleiul fierbinte utilizaţi doar accesoriile de bucătărie rezistente la căldură cu mânere termoizolante.
- Niciodată nu scurgeţi uleiul dacă acesta este fierbinte, lăsaţi-l să se răcească.
- Încărcaţi în vasul după posibilitate alimente uscate, deoarece nimerirea chiar şi cantităţii mici de umiditate în uleiul fierbinte duce la împroşcarea uleiului.
- Nu supraîncărcaţi dispozitivul cu produsele. Acest fapt poate duce la inflamarea lor.
- În caz de inflamare a uleiului deconectaţi imediat dispozitivul de la reţeaua electrică şi acoperiţi-l după posibilitate cu stofă densă, neinflamabilă.

NICI ÎNTR-UN CAZ NU STINGEŢI FOCUL CU APĂ!

- Nu deplasaţi dispozitivul pînă când uleiul pentru prăjire nu s-a răcit complet.
- Curăţaţi dispozitivul în mod regulat.
- Din motive de siguranţă a copiilor nu lasaţi pungile de polietilenă, folosite în calitate de ambalaj, fără supraveghere.

Atenţie! Nu permiteţi copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau peliculă. Pericol de sufocare!

- Nu permiteţi copiilor sub 8 ani să atingă corpul dispozitivului, cablul de alimentare şi fişa cablului de alimentare în timpul funcţionării dispozitivului
- Supravegheaţi copiii pentru a preveni utilizarea dispozitivului în calitate de jucărie.
- Fiţi deosebit de precauţi dacă în apropierea dispozitivului conectat se află copii sub 8 ani sau persoane cu dizabilităţi.
- Prezentul dispozitiv nu este destinat pentru a fi utilizat de către copii sub 8 ani.
- Copiii mai mari de 8 ani şi persoanele cu dizabilităţi pot utiliza dispozitivul numai în cazul supravegherii acestuia de către o persoană responsabilă pentru siguranţa lor, care a primit instrucţiuni corespunzătoare şi clare cu privire la utilizarea sigură a dispozitivului, precum şi privind pericolele care pot apărea la utilizarea incorectă a dispozitivului.
- Nu utilizaţi dispozitivul în afara încăperilor.
- Pentru a evita deteriorarea, transportaţi dispozitivul doar în ambalajul original.
- Deconectând dispozitivul de la reţeaua electrică niciodată nu trageţi de cablul de alimentare, apucaţi de fişa de alimentare şi extrageţi-o din priză cu grijă.
- Nu utilizaţi dispozitivul în cazul deteriorării fişei cablului de alimentare sau a cablului de alimentare, dacă el funcţionează necorespunzător (cu întreruperi) sau după căderea lui. Nu încercaţi să reparaţi dispozitivul de sine stătător. Pentru orice întrebări în legătură cu reparaţia dispozitivului adresaţi-vă la un centru de service autorizat.
- Păstraţi dispozitivul la loc inaccesibil pentru copii şi persoane cu dizabilităţi.

DISPOZITIVUL ESTE DESTINAT DOAR PENTRU UZ IN CONDITII CASNICE.

REGULI DE UTILIZARE A VASULUI (20) ŞI A TAVEI DE COPT (2)

- Utilizaţi multicookerul şi accesoriile detaşabile ale acestuia doar conform destinaţiei sale.
- Nu instalaţi vasul (20) pe dispozitive de încălzire sau suprafeţe de gătit.
- Nu utilizaţi în locul vasului (20) sau tavei de copt (2) alte recipiente.

- Urmăriţi ca suprafaţa elementului de încălzire (14), precum şi fundul vasului (20) şi tavele (2) să fie întotdeauna curate şi uscate.
- Pentru a evita deteriorarea acoperirii antiaderentă tavei de copt atunci când scoateţi pâinea nu utilizaţi obiecte ascuţite sau metalice.
- Pentru a evita deteriorarea acoperirii antiaderentă nu macinaţi alimentele nemijlocit în vas (20).
- Niciodată nu lăsaţi şi nu păstraţii în vasul (20) şi tava de copt (2) orice obiecte străine.
- Amestecaţi produsele în vas (20) doar cu polonicul (25) sau spătulă (26), de asemenea este permisă utilizarea accesoriilor de bucătărie de lemn, plastic sau silicon.
- Nu amestecaţi alimente în vas (20) cu obiecte metalice, deoarece aceştea pot zgâria acoperire antiaderentă a vasului (20).
- Se recomandă spălarea vasului (20) imediat după prepararea bucatelor cu utilizarea condimentelor şi mirodeniilor.
- Pentru a evita deteriorarea acoperirii antiaderentă nu plasaţi vasul (20) şi tava de copt (2) sub apă rece imediat după preparare, lasaţi-le să se răcească.
- **Nu amplasaţi vasul (20) şi tava de copt (2) în maşina de spălat vase.**

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

În cazul transportării sau depozitării dispozitivului la o temperatură scăzută este necesar să-l menţineţi la temperatura camerei timp de cel puţin două ore.

- Scoateţi dispozitivul din ambalaj, îndepărtaţi toate materialele de ambalare şi autocolante, împiedicătoare funcţionării normale a multicooker-ului.
- Amplasaţi multicookerul pe o suprafaţă plană şi termorezistentă, departe de toate sursele de căldură (cum ar fi aragaz, plită electrică sau suprafaţă de gătit).
- Amplasaţi dispozitivul astfel, încât distanţă de la perete până la corpul să fie cel puţin de 20 cm, iar spaţiul liber de deasupra acesteia să fie cel puţin de 30-40cm.
- Nu poziţionaţi aparatul în apropiere imediată de obiecte care pot fi deteriorate de temperatura înaltă a aburului emis.

Atenţie! Nu plasati aparatul in apropiere de cazi, chiuvete sau alte recipiente ce contin apa.

- Deschideţi capacul (9), apăsând butonul (8) şi extrageţi vasul (20).
- Spălaţi toate piesele detaşabile şi accesoriile cu apă caldă şi un detergent de spălare neutru: coşul pentru friteure (1), tava de copt (2), cârlig (3), paleta de frământare (4), suportul pentru extragerea vasului (19), vasul (20), pahare de măsurat (22, 23), lingură de măsură (24), polonicul (25), spătulă (26) şi platoul pentru preparare la aburi (28), apoi spălaţi-le cu apă curgătoare şi uscaţi-le.
- Ştergeţi corpul dispozitivului (5) cu o cârpă moale puţin umezită, apoi ştergeţi-l până la uscare.
- Scoateţi supapa de aburi (11) şi spălaţi supapa cu apă caldă şi un detergent de spălare neutru, apoi uscaţi-l minuţios şi instalaţi-l la loc.
- Scoateţi ecranul de protecţie (18), apăsând şi trăgând fixatoarele (17). Spălaţi ecranul de protecţie (18) cu apă caldă şi un detergent de spălare neutru, uscaţi-l şi instalaţi-l la loc: introduceţi partea de jos a ecranului (18) în canalele pe capac (9), apăsaţi pe partea de sus a ecranului pînă la clickul fixatoarelor (17).
- Capacul (9) nu se va închide dacă ecranul de protecţie nu a fost instalat la loc.

UTILIZARE

Panou de comandă

- Fiecare apăsare a butoanelor panoului de comandă este însoţită de un semnal sonor.
- Trei semnale sonore indică faptul că aţi apăsat butonul greşit.

Regim «MULTICOOKER»

Atenţie!

- ***Nu lăsaţi niciodată dispozitivul în funcţiune fără supraveghere.***
- ***Pentru a evita arsurile, deschizând capacul (9), respectaţi o atenţie deosebită, nu vă aplecaţi deasupra orificiilor de ieşire a aburului (12) în timpul funcţionării, nu amplasaţi zonele deschise ale corpului deasupra vasului (20) şi tavei de copt (2)!***
- ***La prima utilizare a multicookerului este posibilă apariţia unui miros străin de la elementul încălzitor, acest lucru este permis.***
- ***Nu utilizaţi obiecte metalice, care pot zgăria acoperire antiaderentă a vasului (20) şi a tavei (2).***

1. Deschideţi capacul multicookerului (9), apăsând butonul (8). Instalaţi vasul (20) în camera de lucru a multicookerului.
2. Încărcaţi alimentele în vas (20), conform reţetei (vezi cartea de reţete).

Remarcă: *- Asiguraţi-vă ca ingredientele şi lichidele încărcate în vas (20) nu au fost mai sus de marcarea nivelului maxim «10» şi nu mai jos de marcarea nivelului minim «2».*

- *Marcarea nivelului maxim pentru terciuri (cu excepţia orezului) – «8».*

Un exemplu comun pentru încărcarea alimentelor şi a apei (ca un exemplu este examinat orezul)

- *Măsuraţi orezul cu paharul cotat (23) (un pahar cotat conţine aproximativ 160 de grame de orez), spalăţi-l şi puneţi într-un vas (20).*
- *Nivelul apei, necesare pentru o anumită cantitate de orez (măsurat în pahare «CUP»), este indicat pe scara în interiorul vasului (20).*
- *Turnaţi apa pînă la marcarea corespunzătoare.*

De exemplu: *Turnând patru pahare cotate cu orez, adăugaţi apa până la marcarea «4 CUP».*

- Pentru prepararea terciurilor cu lapte lichide proporţia recomandată de orez şi apă trebuie să fie 1:3.

3. Instalaţi vasul (20) în camera de lucru a dispozitivului. Asiguraţi-vă că suprafaţa exterioară a vasului este curată şi uscată, iar vasul însuşi este instalat fără distorsiuni şi adera la suprafaţa elementului de încălzire (14).

Remarcă:

- ***nu utilizaţi vasul (20) pentru spălarea crupelor şi nu taieaţi produsele în acesta, acest fapt poate deteriora acoperirea antiaderentă.***
- ***asiguraţi-vă că în camera de lucru şi pe fundul vasului (20) nu sunt prezente obiecte străine, murdărie şi umiditate;***
- ***înainte de a utiliza ştergeţi suprafaţa exterioară şi fundul vasului (20) până la uscare.***
- ***la mijlocul elementului de încălzire (14) se află senzorul de temperatură (15). Asiguraţi-vă că nimic nu încurcă circulaţiei liberă a senzorului.***

4. Dacă preparaţi alimente la aburi, turnaţi în vasul (20) apa astfel, încât apa clocotită să nu atingă fundul platoului (28). Puneţi alimentele în platou (28) şi instalaţi vasul lui (20).
5. Închideţi capacul (9) până când se fixează.
6. Întroduceţi racordul cablului de alimentare în locaşul (16), iar fişa cablului de alimentare întroduceţi în priza electrică. Se va răsuna un semnal sonor, pe display (6) vor apărea simbolurile «00:00».
7. Apăsaţi butonul (31) «MULTICOOKER», pe display se va afişa simbolul clipitor al programului de preparare «Supă» şi simbolurile ale orei «00:30».
8. Setaţi programul de preparare, apăsând succesiv butonul (36) «MENU». Se va clipi indicatorul programului corespunzător, de asemenea pe display se va afişa timpul de funcţionare a programului setat implicit (vezi tabelul «Programele de preparare»).
9. Confirmaţi setarea programului, apăsând butonul (37) «OK».

Remarcă: *În regimurile de preparare «Fierbere », «Prăjire », «Călire » şi «Friture » apăsând alternativ butoanele (36) «MENIU» selectaţi unul dintre produse: legume «», peşte «», carne «» sau găină «». Confirmaţi selectarea alimentului cu butonul (37) «OK».*

10. ÎDupă setarea programului de preparare sau a alimentului destinat preparării, pe display (6) se vor afişa simbolurile clipitoare ale timpului de funcţionare a programului, timpul de funcţionare este setat implicit (vezi tabelul «Programele de preparare»).
11. Dacă este necesar puteţi schimba timpul de funcţioanare a programului de preparare, apăsând butoanele (32) «+» şi (33) «-», confirmaţi timpul de preparare, apăsând butonul (37) «OK», indicaţiile timpului se vor ilumina continuu pe display (6).

Remarcă: *- Setările timpului de preparare nu sunt disponibile pentru programul «Orez». Omiteţi punctele 10 - 14.*

12. Dacă este necesar, setaţi funcţia de start amânat. Pentru a face acest lucru setaţi cu butoanele (32) «+» şi (33) «-» timpul după care prepararea produselor va fi finalizată. Treceţi peste acest pas dacă doriţi să începeţi prepararea imediat.

Remarcă: *- Funcţia de start amânat nu este disponibilă pentru programele «Prăjire» şi «Friteure».*

13. Pentru lansarea programului de preparare a alimentelor apăsaţi butonul (35) «START/STOP». Pe display (6) se va afişa timpul de funcţionare rămas (cu excepţia programului «Orez») şi se vor clipi punctele clipitoare.
14. Dacă aţi activat funcţia de start amânat, pe display (6) se va afişa simbolul de start amânat « », după conectarea dispozitivului în regim de preparare a alimentelor simbolul « » se va stânge.

Remarcă:

- *Pentru a opri programul de preparare, apăsaţi butonul (35) «START/STOP», pe display (6) se va afişa simbolul « » şi indicaţiile timpului de preparare vor clipi.*
- *Pentru a continua programul de preparare, apăsaţi în mod reperat butonul (35) «START/STOP», simbolul « » pe display (6) se va stânge şi se vor clipi punctele clipitoare în indicaţiile timpului.*
- *Pentru a deconecta programul de preparare, apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul (35) «START/STOP» timp de 3 secunde.*

15. După finisarea programului de preparare a alimentelor se vor răsuna 4 semnale sonore, şi multicookerul va trece automat în regim de menţinere a temperaturii, pe display (6) se va afişa simbolul şi timpul de funcţionare a multicookerului în regim de menţinere a temperaturii.

Remarcă:

- *Funcţia de menţinere a temperaturii nu este disponibilă pentru programele «Brînză», «Fierbere», «Prăjire» şi «Friteure».*
- *Durata regimului de menţinere a temperaturii pentru programul «Pizza» constituie o oră.*

16. După finisarea timpului de menţinere a temperaturii se vor răsuna 4 semnale sonore şi pe display (6) se va afişa simbolul .

Remarcă:

- *Necătând că dispozitivul menţine temperatura bucatelor preparate până la 24 de ore, nu se recomandă lăsarea bucatelor preparate în vasul milticookerului un timp îndelungat, deoarece acest lucru poate provoca alterarea produselor.*
- *Pentru a anula regim de menţinere a temperaturii apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul (35) «START/STOP» timp de 3 secunde.*
- *Nu utilizaţi regimul de menţinere a temperaturii pentru încălzirea alimentelor.*
- *Supravegheaţi după gradul de preparare a alimentelor în procesul de preparare, dacă este necesar amestecaţi alimentele cu polonicul din plastic (25) sau cu spătulă (26).*

17. Extrageţi fişa cablului de alimentare din priza şi deconectaţi cablul de alimentare din locaşul (16), amplasat pe corpul multicookerului (5).
18. Deschideţi capacul (9), apăsând butonul (8).
19. Extrageţi vasul (20) utilizând cleştele (19) sau mănuşi de bucătărie.
20. Lăsaţi multicookerul să se răcească şi curăţaţi-l.

PROGRAME DE PREPARARE ŞI DURATA ACESTORA

Program	Durată (în ore)	Timpul implicit (în ore)	Start amânat (timpul maxim)	Menţinerea temperaturii
Supă	0:05 – 02:00	0:30	24:00	24:00
Orez	–	–	24:00	24:00
Terci	0:05 – 02:00	0:20	24:00	24:00
Pilaf	0:05 – 02:00	0:30	24:00	24:00
Pizza	0:05 – 02:00	0:30	24:00	01:00
Brănză	4:00 – 06:00	4:00	24:00	nu este accesibil
Fierbere Legume	0:05 – 02:00	0:20	24:00	nu este accesibil
Peşte	0:05 – 02:00	0:25		
Carne	0:05 – 02:00	0:30		
Carne de găină	0:05 – 02:00	00:25		
Prăjire Legume	0:05 – 01:00	0:20	nu este accesibil	nu este accesibil
Peşte		0:25		
Carne		0:30		
Carne de găină		0:25		
Înăbuşire Legume	0:10 – 04:00	0:20	24:00	24:00
Peşte		0:30		
Carne		0:40		
Carne de găină		0:30		
Frituează Legume	0:05 – 01:00	0:20	nu este accesibil	nu este accesibil
Peşte		0:15		
Carne		0:20		
Carne de găină		0:25		

Remarcă:
- *Urmaţi procesul de preparare, precum şi deconectaţi multicookerul când alimentele for fi preparate. Nu lăsaţi dispozitivul fără supraveghere.*
- *Pentru preparare la aburi utilizaţi programul «Fierbere».*
- *În programul «Prăjire» dispozitivul funcţionează similar cu aragaz, urmaţi obligatoriu după procesul de preparare.*
- *Închideţi capacul în timpul funcţionării multicookerului în programul «Pizza».*
- ***Reţete de preparare a bucatelor puteţi vedea în cartea de reţete (întră în set de livrare). Toate reţetele au un caracter consultativ, deoarece volumele necesare pentru reţete şi proporţiile ingredientelor pot varia în dependenţa de particularitatea regională a alimentelor şi de altitudinea deasupra nivelului mării.***

Programul de preparare «BRÎNZĂ»
Vasul
Toată vesela utilizaă în procesul de pregătire a brînzei trebuie să fie sterilă. Deaceea, toată vesela care contactează cu alimentele, trebuie opărită. ***înainte de a utiliza ştergeţi suprafaţa exterioară şi fundul vasului (20) până la uscare;***
Durata de pregătire
Durata medie de pregătire a brînzei constituie de la 4 pînă la 6 ore. Temperatura exceсiv de joasă a încăperii sau temperatura joasă a chefirului, folosit ca materie primă pentru prepararea brînzei, poate spori durata preparării.
Perioada de valabilitate
Perioada de valabilitate a produselor lactate acide gata depinde de calitatea materiilor prime, de condiţiile de fermentaţie (puritatea vaselor folosite, etc), şi de condiţiile de păstrare.
Termen de valabilitate medie a brînzei gata constituie nu mai mult de 7 zile.
Instalaţi vasul (20) în camera de lucru a multicookerului.
1. Deschideţi capacul multicookerului (9), apăsând butonul (8). Instalaţi vasul (20) în camera de lucru a multicookerului.
2. Turnaţi în vasul (20) cantitatea necesară de chefir (sau de iaurt natural fără adaosuri).
3. Închideţi capacul (9) şi setaţi timpul de funcţionare a programului de preparare «BRÎNZĂ» 6 ore (vezi «Regim «Multicooker»).
4. Nu deplasaţi dispozitivul şi nu amestecaţi alimentele în timpul preparării.
5. După finisarea programului de preparare, extrageţi fişa cablului de alimentare din priza şi deconectaţi cablul de alimentare din locaşul (16), amplasat pe corpul multicookerului (5).
6. Deschideţi capacul (9), extrageţi cu cleştele (19) vasul (20) din camera de lucru.

Programul de preparare «Friteure»
1. Deschideţi capacul (9), apăsând butonul (8), instalaţi vasul (20) în interiorul camerei de lucru.
2. Turnaţi în vasul (20) ulei vegetal. Nivelul uleiului nu trebuie să fie mai jos de marcare «1L» şi mai sus de marcare «2L».
3. Închideţi capacul (9).
4. Setaţi programul «FRITEURE» şi alegeţi alimentul necesar pe care le veţi prepara (vezi «Regim «Multicooker»).
5. Finisând setarea programului, apăsaţi butonul (37) «OK», apoi butonul (35) «START/STOP». Dispozitivul va trece în regim de încălzire a uleiului, pe display va apărea simbolul clipitor.
6. Atunci când uleiul atinge temperatura necesară se vor da 5 semnale sonore, simbolul se va stinge. Aparatul este gata pentru utilizare.
7. Strângeţi mânerul coşului (1) şi introduceţi-l în suportul pe coşul (1).
8. Încărcaţi în coşul (1) cantitatea necesară de alimente, dar nu mai mult de 400 de grame, alimentele trebuie să fie uscate, dacă alimentele sunt congelate, încercaţi-vă să înlăturaţi de pe ele cât mai multă gheaţă.
9. Deschideţi capacul (9) cu atenţie.
10. Pentru evitarea arsurilor cu stropi de ulei încins, îmbrăcaţi mănuşi de bucătărie, ţinând de mânerul coşului (1) scufundaţi cu atenţie coşul (1) în vasul (20).
11. Strângeţi mânerul coşului (1) şi extrageţi-l din coşul.
12. Închideţi bine capacul (9).
13. Apăsaţi butobul (35) «START/STOP», va răsuna un semnal sonor şi aparatul va continua să funcţioneze.

14. Atunci când alimentele for fi gata, deschideti capacul (9).
15. Îmbrăcaţi mănuşi de bucătărie, strângeţi mânerul coşului (1) şi întroduceţi-l în suportul pe coşul (1).
16. Ţineţi coşul (1) de mâner, lăsaţi uleiul să se scurgă, apoi puneţi produsele preparate în vesela corespunzătoare.
17. Înainte de a prepara porţia următoare de alimente, lîsaţi dispozitivul să se încălzească (indicatorul nu arde).
18. După finisarea preparării a alimentelor extrageţi fişa cablului de alimentare din priza şi deconectaţi cablul de alimentare din locaşul (16), amplasat pe corpul multicookerului (5).
19. Deschideţi capacul (9) şi lăsaţi dispozitivul să se răcească.

Extrageţi vasul (20), utilizînd cleştele (19), vărsaţi uleiul din vas şi efectuaţi curăţirea .***Remarcă:***

– *Monitorizaţi procesul de preparare prin fereastra de (10) sau ridicînd lejer capacul (9). Fiţi atenţi, să nu vă frigeţi cu aburul fierbinte sau stropi de ulei.*
– *Întru evitarea arsurilor cu abur fierbinte, nu vă aplecaţi deasupra dispozitivului şi nu ţineţi mîinile deasupra vasului (20) sau deasupra orificiilor de ieşire a aburului (12) în supapa de abur (11).*

SFATURI UTILE

Ulei vegetal

Utilizaţi uleiul vegetal rafinat de înaltă calitate (de exemplu, ulei de floarea soarelui sau de porumb).

– Turnaţi uleiul în vas (20) înainte de conectarea dispozitivului.
– Fitraţi uleiul după fiecare utilizare.

Efectuaţi filtrarea uleiului în mod următor:

• *După prepararea alimentelor deconectaţi dispozitivul de la reţea şi lăsaţi uleiul să se răcească complet.*
• *Puneţi hârtia filtrantă sau o stofă subţire de bumbac într-o sită metalică sau strecurătoare şi filtraţi uleiul.*

– Nu amestecaţi diferite tipuri de ulei.
– Deconectaţi friteuza la intervale dintre prepararea porţiilor de alimente de lungă durată.
– Alimentele cu conţinut mare de apă (de exemplu, cartofii), este mai bine să le prăjiţi cu intervale mici, scotând periodic coşul şi agitând conţinutul acestuia.
– După prăjirea unei porţii de alimente eliminaţi îndată resturile de alimente din ulei, astfel puteţi prelungi durata de utilizare a uleiului.
– Efectuaţi schimbarea uleiului în mod regulat (aproximativ după 8-12 utilizări).
– Uleiul trebuie schimbat atunci când începe să se bulbuce la încălzire, are un gust sau miros neplacut, precum şi dacă s-a întunecat la culoare, sau a devinit dens.
– Dacă utilizaţi programul «Friteure» rar, depozitaţi uleiul sau grăsimea în rezervoare de masa plastică sau sticlă bine închise la un loc răcoros (de preferinţă în frigider).
– Nu depozitaţi uleiul în vas (20).

Recomandări de preparare

– La prăjirea mai multor feluri de alimente încărcaţi în primul rând alimentele care necesit temperatura de prelucrare mai joasă.
– Dacă alimentele au fost supuse unui tratament termic în prealabil, de regulă, acestea necesit o temperatură de prăjire mai înaltă şi timpul de preparare mai mic decât cele crude.

Regim «MULTIBUCĂTAR»

Regimul "MULTIBUCĂTAR" menţine 45 programe cu setări personalizate. Datorită acestui regim, puteţi seta temperatura, durata preparării şi tipul de încălzire: element inferior de încălzire sau «convecţie» (funcţionarea concomitentă a elementelor de încălzire inferior şi lateral).

Programul utilizator se împarte în 4 etape, fiecare cu o durată de pînă la 4 ore (240 minute) Pentru fiecare etapă de preparare setaţi temperatura de încălzire. Temperatura elementului inferior de încălzire (este indicat ci simbolul «d») se instalează în limitele diapazonului 40° şi 180°C, pentru regimul «convecţie» simbolul «c») selectaţi temperatura în limitele diapazonului 70° şi 160°C.

1. Deschideţi capacul (9), apăsând butonul (8) şi instalaţi vasul (20) în interior camerei de lucru.
2. Încărcaţi produsele în vas (20), urmând recomandările din reţete (vezi cartea de reţete).

***Remarcă: Asiguraţi-vă ca ingrediente şi lichide încărcate în vas nu au fost mai sus de marcare maximă «10» şi nu mai jos de marcarea nivelului minim «2».* Marcarea nivelului maxim pentru terciuri (cu excepţia orezului) – «8».**

3. Instalaţi vasul (20) în camera de lucru a dispozitivului. Asiguraţi-vă că suprafaţa exterioară a vasului este curată şi uscată, iar vasul însuşi este instalat fără distorsiuni şi adera la suprafaţa elementului de încălzire (14).
4. Dacă preparaţi alimente la aburi, turnaţi în vasul (20) apa astfel, încât apa clocotită să nu atingă fundul platoului (28). Puneţi alimentele în platou (28) şi instalaţi-l în vas (20).
5. Închideţi capacul (9).
6. Întroduceţi racordul cablului de alimentare în locaşul (16), iar fişa cablului de alimentare întroduceţi în priza electrică. Veţi auzi un semnal sonor, pe display (6) vor apărea simbolurile«00:00».

Setarea programelor de utilizator

1. apăsaţi butonul (30) «MULTIBUCĂTAR», pe display (6) va apărea simbolul şi denumirea primei programe de utilizator «P01», apoi se vor afişa datele setărilor programului de: pe display (6) vor fi indicate 4 etape de preparare - **d1, d2, d3, d4,** precum şi **c1**, **c2**, **c3, c4** – («d» - funcţionarea elementului inferior de încălzire, «c» - «convecţia»), **100°** - temperatura la etapa respectivă de preparare , **00:00** – durata etapei .
2. Apăsînd consecutiv butonul (36) «MENU» selectaţi numărul programei de utilizator («P01», «P02»… «P45»), pe care doriţi s-o setaţi.
3. Pentru setarea programei de utilizator apăsaţi şi menţineţi timp de 3 secunde butonul (30) «MULTIBUCĂTAR». Pe display (6) se va afişa simbolul primei etape de preparare «d1».
4. Puteţi selecta tipul de încălzire(«d» - elementul inferior de încălzire sau «c» -«convecţia
5. Pentru intrarea în setarea regimului « convecţiei» - «c», apăsaţi butonul (34) «MAŞINA DE FĂCUT PÂINE», pe display (6) se va afişa simbolul «c».
6. Pentru intrarea în setarea regimului elementului inferior de încălzire, apăsaţi butonul (31) «MULTICOOKER», pe display (6) se va afişa simbolul «d».
7. Apăsaţi butonul (36) « MENU, pe display (6) se va afişa simbolul precum şi temperatura stabilită la etapa dată de preparare.
8. Cu butoanele (32) «+» şi (33) «-» setaţi temperatura dorită de încălzire.
9. Apăsaţi butonul (36) «MENU», pe display se va afişa simbolul şi durata de pregătire setată anterior .
10. Cu butoanele 32) «+» şi (33) «-» setaţi durata etapei date de preparare .
11. Apăsaţi butonul (36) «MENU», pe display va apărea simbolul următoarei etape de pregătire.
12. Repetaţi paşii de setare a programului de utilizator pentru restul etapelor de funcţionare .
13. Pentru păstrarea setărilor, apăsaţi şi menţineţi timp de 3 secunde butonul (37) «OK».

NOTA: dacă nu doriţi să păstraţi setările programului, apăsaţi butonul (37) «OK» fără a-l menţine.

14. Pentru conectarea preparării apăsaţi butonul (35) «START/STOP», pe display (6) se va afişa timpul preparării şi punctele separatoare vor lumina.
15. La sfîrşitul primei etape de preparare, se vor auzi semnale sonore şi etapa următoare de preparare se va conecta în mod automat.
16. La sfîrşitul programului de utilizator, cuptorul se va deconecta, se vor auzi semnale sonore, şi pe display se va afişa simbolul «⦿», deconectaţi cuptorul, extrageţi fişa cablului de alimentare din priza şi deconectaţi cablul de alimentare din locaşul (16), amplasat pe corpul multicookerului (5).
17. Deschideţi capacul (9) şi lăsaţi dispozitivul să se răcească.
18. Extrageţi vasul (20), utilizând cleştele (19) şi efectuaţi curăţarea dispozitivului.

Remarcă:

– *dacă aţi conectat programul de utilizator, care nu a fost setată din timp, pe display se va afişa simbolul «⦿», şi veţi auzi semnale sonore consecutive. Apăsaţi şi menţineţi timp de 3 secunde butonul (35) «START/STOP», apoi efectuaţi setarea programului selectat (vezi punctul «Setarea programului de utilizator»). Pentru a întrerupe funcţionarea programului de utilizator, apăsaţi (35) «START/STOP», pe display (6) se va afişa simbolul «⦿» şi indicatorul timpului va lumina intermitent. Pentru continuarea lucrului programului de utilizator, apăsaţi repetat butonul (35) «START/STOP», pe display (6), simbolul «⦿» se va stinge, şi punctele separatoare ale indicatorului timpului vor lumina intermitent. Pentru a deconecta programul de utilizator apăsaţi şi menţineţi butonul (35) «START/STOP» timp de 3 secunde.*

Regim «MAŞINĂ DE FĂCUT PÂINE»

Programe

1. **Pâine (regim de bază)**

Include toate cele trei etape de preparare a pâinii: frământarea aluatului, dospirea (creşterea) aluatului şi coacerea.

2. **De secară**

Coaceţi pâine sănătoasă din făină de secară.

3. **Baghetă (coptură franţuzească)**

Prepararea pâinei durează un timp mai îndelungat, pâinea se obţine cu un miez poros mare şi crustă crocantă.

4. **Turtă**

Programul vă permite să utilizaţi dispozitivul în calitate de un cuptor electric obişnuit şi foloseşte pentru coacerea aluatului deja gata sau pentru rumenirea suplimentară a pâinei deja coaptă.

5. **Aluat1 (frământarea aluatului)**

Acest program poate fi folosit pentru frământarea aluatului, pentru prepararea copturilor de casă (pateurilor, pizzei etc.).

6. **F/glut (fără gluten)**

Gluten - este o proteină, descoperită în seminţele cerealelor (în mod deosebit o mulţime se află în grâu, secară şi ovăz) care determină acele caracteristici a aluatului cum ar fi moliciunea şi elasticitatea. În marea majoritatea a oamenilor, inclusiv şi copii, glutenul se dezintegrează cu succes de enzime digestive şi este o sursă bună de gluten. Dar există un grup de oameni cu o predispoziţie moştenită, în care glutenul poate provoca boala celiaca, o boală destul de rară. În acest caz trebuie să excludeţi din raţionul zilnic produsele care conţin gluten. Setând programul dat puteţi prepara pâine dietică fără gluten (de obicei din făină de orez, de porumb, de hrişcă sau din amestecuri de coacere speciale).

7. **Integrală (pîine integrală)**

Coaceţi pâinea sănătoasă din făină obţinută prin măcinare fină sau grosieră. Nu se recomandă utilizarea funcţiei de amînare la prepararea acestui tip de pâine, deoarece acest lucru poate duce la rezultate nedorite.

8. **Gem**

Programul pentru prepărarea gemului de casă. Fructele pentru gem tăiaţi-le în prealabil.

9. **Iaurt**

Preparaţi un iaurt natural delicios din lapte şi maia. Utilizaţi în calitate de maia iaurtul sau probiotice. Detaliile vedeţi în cartea de reţete.

10. **Aluat2 (aluat pentru paste)**

Pregătiţi aluatul pentru paste de casă, adăugaţi pasta de tomate sau ierburi pentru a conferi aluatului o culoare şi aromă suplimentară.

DURATA PROGRAMULUI COACERE

Regim	Culoarea crustei	Greutatea, g	Timpul de preparare, ore	Timpul pentru adăugarea ingredientelor, ore	Regim de menţinere a temperaturii,ore	Regim de start amânat, ore
Pîine	Deschisă	500	03:05	02:09	01:00	15:00
		750	03:10	02:14	01:00	15:00
		1000	03:15	02:19	01:00	15:00
	Medie	500	03:10	02:14	01:00	15:00
		750	03:15	02:19	01:00	15:00
		1000	03:20	02:24	01:00	15:00
	Închisă	500	03:20	02:24	01:00	15:00
		750	03:25	02:29	01:00	15:00
		1000	03:30	02:34	01:00	15:00
De secară	Deschisă	500	03:30	02:49	01:00	15:0 0
		750	03:35	02:54	01:00	15:00
		1000	03:40	02:59	01:00	15:00
	Medie	500	03:35	02:54	01:00	15:00
		750	03:40	02:59	01:00	15:00
		1000	03:45	03:04	01:00	15:00
	Închisă	500	03:45	03:04	01:00	15:00
		750	03:50	03:09	01:00	15:00
		1000	03:55	03:14	01:00	15:00
Baghetă	Deschisă	500	04:00	–	01:00	15:00
		750	04:05	–	01:00	15:00
		1000	04:10	–	01:00	15:00
	Medie	500	04:05	–	01:00	15:00
		750	04:10	–	01:00	15:00
		1000	04:15	–	01:00	15:00
	Închisă	500	04:15	–	01:00	15:00
		750	04:20	–	01:00	15:00
		1000	04:25	–	01:00	15:00
Turtă	–	–	00:30	–	01:00	00:10-01:00
Aluat1	–	–	01:30	01:14	–	15:00
Fără/gluten	–	–	02:35	02:14	01:00	–
Integrală	Deschisă	500	03:45	02:39	01:00	15:00
		750	03:50	02:44	01:00	15:00
		1000	03:55	02:49	01:00	15:00
	Medie	500	03:50	02:44	01:00	15:00
		750	03:55	02:49	01:00	15:00
		1000	04:00	02:54	01:00	15:00
	Închisă	500	04:00	02:54	01:00	15:00
		750	04:05	02:59	01:00	15:00
		1000	04:10	03:04	01:00	15:00
Gem	–	–	01:00	–	20	–
Iaurt	–	–	06:00	–	–	04:00-12:00
Aluat2	–	–	00:14	–	–	–

ETAPELE DE PREPARARE

Numărul etapei	Simbol pe display	Descriere
1		Preîncălzire
2).		Frământare
3).		O pauză, în procesul cărora în masa de aluat se produc legăturile de gluten.
4		Frământarea repetată
5		Dospirea aluatului va permite obţinerea pâinei cu o porozitate a miezului subţire şi uniformă.
6		Copturi Este strict interzisă deschiderea capacului în timpul tratamentului termic a pâinei, pentru că după cădere aluatul nu va creşte din nou.
7		Menţinerea temperaturii Regimul este disponibil nu pentru toate programele de coacere.

Regim de coacere pentru utilizator

Setaţi programul de coacere independent, selectând durata etapelor de coacere independent (încălzire preliminară, frământare, dospire şi etc.), puteţi deasemenea seta temperatura în camera de lucru a dispozitivului în timpul coacerii.

Temperatura în camera de lucru în procesul de dospire a aluatului se reglează în limitele de la 20° până la 50°C, în procesul de coacere – în limitele de la 70° până la 160°C.

ETAPELE REGIMULUI DE COACERE PENTRU UTILIZATOR

Simbol pe display	Denumire	Setările disponibile
	Preîncălzire	0-60 minute
	Frământarea aluatului	0-10 minute
	Dospire	0-30 minute
	Frământarea aluatului	0-30 minute
	Dospire	0-240 minute
	Copturi	0-240 minute
	Încălzire	0-60 minute

UTILIZAREA MAŞINII DE FĂCUT PÂINE

– Instalaţi paleta de frământare a aluatului (4) pe axul în tava de copt (2).

Remarcă: *- Înainte de a instala paleta (4) pe axul, lubrifiaţi axul cu câteva picături de ulei vegetal, acest fapt va uşura îndepărtarea paletei (4) din pâine gata.*

– Introduceţi ingredientele în tava de copt (2) în ordinea descrisă în reţetă. De obicei, ingredientele sunt introduse în ordinea următoare:
1. lichide,
2. ingrediente pulverulente (zahăr, sare, făină),
3. drojdie şi praf de copt.

***Remarcă: -** Drojdiia nu trebuie să intră în contact cu lichidele sau sarea până la frământarea aluatului. Faceţi cu degetul o adâncitură în făină şi puneţi în ea drojdia.*

– Ştergeţi de pe suprafaţa tavei (2) produsele împrăştiate sau lichidele vărsate.
– Deschideţi capacul (9), apăsând butonul (8), dacă în camera de lucru este instalat vasul (20), extrageţi-l.
– Luaţi forma (2) de mîner, instalaţi-o în camera de lucru şi întoarceţi-o după sensul acelor de ceasornic pînă la capăt.

Remarcă: - La mijlocul elementului de încălzire (14) se află senzorul de temperatură (15). *Asiguraţi-vă că nimic nu încurcă circulaţiei libere a senzorului.*

– Închideţi capacul (9).
– Întroduceţi racordul cablului de alimentare în locaşul (16), iar fişa cablului de alimentare întroduceţi în priza electrică. Se va auzi un semnal sonor, pe display (6) vor apărea simbolurile «00:00».
– Apăsaţi butonul (34) «MAŞINA DE FĂCUT PÎINE», pe display se va reflecta indicatorul care va lumina interminent al programului de coacere «PÎINE».
– Selectaţi programul de preparare, consecutiv apăsînd butonul (36) «MENU». Simbolul programului corespunzător va lumina interminent, iar pe display se va reflecta durata programului, setat implicit (vezi тabelul «Durata programelor de coacere»).
– Confirmaţi selectarea programului, apăsîd butonul (37)«OK», simbolul programului va lumina permanent.
– Selectaţi masa produsului (500, 750 sau 1000 grame) apăsînd consecutiv butonul (36) «MENU», indicatorul masei selectate va lumina interminent
– Apăsaţi butonul (37) «OK», masa produsului va lumina permanent.
– Selectaţi tipul coajei (deschisă «», medie «» sau închisă «») apăsînd consecutiv butonul (36) «MENU», simbolul tipului respectiv de coajă va lumina interminent.
– Apăsaţi butonul «OK», simbolul tipului de coajă va lumina permanent.
– Setaţi funcţia de start amânat. Pentru a face acest lucru setaţi cu butoanele (32) «+» şi (33) timpul după care prepararea produselor va fi finalizată. Treceţi peste acest pas dacă doriţi să începeţi prepararea imediat.

***Notă: -** Funcţia startului amînat nu este disponibilă pentru programele «Fără gluten», «Jem» şi «Aluat2».*

– *Apăsaţi butonul (35) «START/STOP», pentru a deconecta programul de preparare.* Pe display se va reflecta timpul restant de preparare şi simbolul etapei curente de preparare (vezi. «Etapele de preparare»).

Remarcă:

– *Dacă aţi activat funcţia de start amînat pe display deasemenea se va reflecta simbolul , cînd dispozitivul va trece la prepararea produselor, simbolul se va stinge.*
– *Dacă tava de copt (2) este instalată incorect, vor răsuna semnale sonore succesive, iar pe display vor părea simbolurile «Err». Deconectaţi dispozitivul, apăsând şi menţinând apăsat butonul (35) «Start/Stop», deschideţi capacul şi fixaţi tava de copt (2), rotind-o în sensul acelor de ceasornic pînă când se opreşte.*
– *Pentru a deconecta programul de coacere apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul (35) «START/STOP» şi menţineţi-l timp de trei secunde.*
– *În unele programe de coacere (vezi tabelul), puteţi adăuga ingredientele suplimentare (nuci, fructe uscate şi etc.). În timpul funcţionării programului de coacere va răsuna un semnal sonor, deschideţi capacul (9), adăugaţi ingredientele necesare, apoi închideţi capacul, programul de coacere va continua funcţionarea.*
– Patru semnale sonore indică faptul finisării programului de coacere. Dispozitivul va trece automat în regim de menţinere a temperaturii, pe display va apărea simbolul şi se va afişa timpul de funcţionare a dispozitivului în regim de menţinere a temperaturii.

***Remarcă: -** Funcţia de menţinere a temperaturii nu este disponibilă pentru programele «Aluat1», «Aluat2» şi «Iaurt».*

– *După finisarea regimului de menţinere a temperaturii vor răsuna 4 semnale sonore, pe display va apărea simbolul ⦿.*

Remarcă:

– *Deşi aparatul menţine temperatura mâncării gătite timp de o oră, nu se recomandă să lăsaţi alimentele preparate în forma de copt (2) pentru o perioadă lungă de timp, deoarece acest fapt poate cauza arderea pâinii.*
– *Pentru a anula regimul de menţinere a temperaturii apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul (35) «START/STOP» timp de trei secunde.*
– *Nu utilizaţi regimul de menţinere a temperaturii pentru încălzirea alimentelor.*
– După finisarea programului de coacere, extrageţi fişa cablului de alimentare din priza şi deconectaţi cablul de alimentare din locaşul (16), amplasat pe corpul multicookerului (5).
– Deschideţi capacul (9), apăsând butonul (8).
– Îmbrăcaţi mănuşi de bucătărie termorezistente, luaţi tava (2) de mâner, rotiţi-o în sensul invers al acelor de ceasornic şi extrageţi-o.
– Lăsaţi tava să se răcească timp de 10 minute.
– Separaţi coptura de pereţii şi fundul cuvei (2), utilizând spătulă de bucătărie cu acoperire antiaderentă.
– Pentru a scoate pâinea întoarceţi tava (2) şi agitaţi-o uşor.
– Scoateţi paleta (4) din pâinea cu ajutorul cârligului (3) şi lăsaţi pâinea să se răcească timp de 10 minute.
– Tăiaţi pâinea cu un cuţit ascuţit pentru pâine.

Configurarea regimului de coacere pentru utilizator

1. Apăsaţi butonul (34) «MAŞINA DE FĂCUT PÂINE», pe display va apărea indicatorul clipitor al programului «Pâine».
2. Apăsaţi butonul (34) «MAŞINA DE FĂCUT PÂINE» încă o dată, pe display va apare simbolul programului prime de utilizator «bp1».
3. Apăsând consecutiv butonul (36) «MENIU», alegeţi numărul programului («bp1», «bp2»… «bp5»).
4. Pentru a trece la setarea programului selectat apăsaţi şi menţineţi apăsat timp de trei secunde butonul (34) «MAŞINA DE FĂCUT PÂINE», pe display va apărea simbolul (preîncălzire) şi timpul etapei date.
5. Cu butoanele (32) «+» şi (33) «-» setaţi timpul necesar pentru încălzire preliminară.
6. Apăsaţi butonul (36) «MENIU», pe display va apărea simbolul grafic şi durata etapei următoare de preparare (vezi «Etapele **regimului de utilizator**»).
7. Repetaţi paşii 4-5 pentru etapele de preparare rămase (cu excepţia menţinerea temperaturii).
8. Setând durata etapelor de preparare, setaţi temperatura în interiorul camerei de lucru în timpul procesului de dospire (pe display vor apărea simbolul şi indicaţiile temperaturii (°)).
9. Cu butoanele (32) «+» şi (33) «-» setaţi temperatura de încălzire, apăsaţi butonul (36) «MENIU».
10. Cu butoanele (32) «+» şi (33) «-» setaţi temperatura de încălzire în timpul coacerii (simbolul).
11. Salvaţi setările programului, apăsând şi menţinând apăsat butonul (37) «OK» timp de trei secunde.

Remarcă: Dacă nu doriţi să salvaţi setările programului, apăsaţi (37) «OK» fără menţinere.

12. Pentru lansarea programului apăsaţi butonul (35) «START/STOP».

***Remarcă: -** Pentru a conecta programul cu setările stabilite, efectuaţi paşii descrişi în punctele 1-3 şi 12.*

RECOMANDĂRI IMPORTANTE

Ingrediente

Făină

Proprietăţile făinei sunt determinate nu numai de calitatea acesteia, dar şi de condiţiile de cultivare a cerealelor, metodelor de prelucrare şi păstrare al acestuia. Încercaţi să coaceţi pâine din făină de producători şi mărci diferite, şi alegeţi-o pe ceea ce potriveşte cerinţilor Dvs. Tipurile principale de făină de panificaţie sunt cea de grâu şi de secară. Făina de grâu este mai larg utilizată, fapt condiţionat de calităţile gustative plăcute şi valoarea nutritivă înaltă a produselor din făină de grâu.

Făină de panificaţie

Făina de panificaţie (rafinată) constă numai din partea interioară a cerearilor, conţine o cantitate maximă de gluten, care asigură elasticitatea miezului şi previne surparea pâinii. Copturile din făina de panificaţie sunt mai puhave.

Făină integrală (de tapetare)

Făina integrală (de tapetare) este obţinută prin măcinarea grăunţelor integrale de grâu împreună cu hoaspă. Acest tip de făină se deosebeşte cu o valoare nutritivă înaltă. De obicei pâine integrală se obţine de mărime mică. Pentru a îmbunătăţi proprietăţile de comsum ale pâinei făină integrală este deseori amestecată cu făină de panificaţie.

Făină de porumb şi de ovăz

Pentru îmbunătăţirea texturii pâinii şi pentru conferirea acesteia a unor calităţi gustative suplimentare amestecaţi făina de grâu sau secară cu făina de porumb sau de ovăz.

Zahăr

Zahărul îmbunătăţeşte coptura cu proprietăţile gustative suplimentare şi oferă pâinii o culoare aurie. Zahărul constituie un mediu nutritiv pentru creşterea drojdiei. Adăugaţi în copturi nu numai zahăr rafinat, dar şi zahăr brun, precum şi pudră de zahăr.

Drojdie

Creşterea drojdiei este însoţită de eliberarea dioxidului de carbon, care contribuie la formarea miezului poros. Făină şi zahărul sunt mediul nutritiv pentru creşterea drojdiei. Adăugaţi drojdia proaspătă presată sau drojdia uscată activă. Dizolvaţi drojdia proaspătă presată într-un lichid cald (apă, lapte şi etc.), adăugaţi drojdia activă în făină (acesta nu necesită activare prealabilă, adică adăugarea apei). Urmaţi recomandările de pe ambalaj sau respectaţi următoarele proporţii:
1 linguriţă de drojdie activă uscată = 1,5 linguriţă de drojdie prospătă presată.
Păstraţi drojdia în frigider. Temperatura înaltă ucide drojdia, şi aluatul creşte rău.

Sare
Sarea conferă pâinii un gust şi o culoare suplimentară, însă încetineşte creşterea drojdiei. Nu utilizaţi sare în cantităţi excesive. Utilizaţi întotdeauna sarea fină (sarea măşcată poate deteriora acoperire antiaderentă a cuvei).

Ouăle
Ouăle îmbunătăţesc structura şi volumul copturii, îi conferă un gust suplimentar. Bateţi bine ouăle înainte de a le adăuga în aluat.

Grăsimi de natura animală şi vegetală
Grăsimile animale şi vegetale fac coptura mai moale şi prelungesc durata de păstrare a acestora. Înainte de a adăuga untul de vacă tăiaţi-l în cubuleţe mici sau lăsaţi-l să se topească puţin.

Praf de copt şi bicarbonat de sodiu
Bicarbonatul de sodiu şi praful de copt (agent de afânare) reduce timpul necesar pentru creşterea aluatului. Amestecaţi în prealabil bicarbonat de sodiu cu acid citric şi o cantitate mică de făină (5 g de sodă alimentară, 3 g de acid citric şi 12 g de făină). Această cantitate de praf (20 g) este calculată pentru 500 g de făină. Nu utilizaţi oţetul pentru stingerea bicarbonatului de sodiu, pentru că acest fapt face miezul mai puţin omogen şi mai umed. Turnaţi praful de copt (agentul de afânare) în cuva, urmând indicaţiile din reţetă.

Apă
Temperatura apei joacă un rol important la coacerea pâinii. Puteţi să înlocuiţi apa cu lapte sau să îmbogăţiţi gustul pâinii adăugând puţin suc natural.

Produse lactate
Produsele lactate ameliorez valoarea nutritivă şi gustul pâinii. Miezul se obţine mai frumos şi apetisant. Utilizaţi produse lactate proaspete sau lapte praf.

Fructe şi pomuşoare
Pentru prepararea marmeladei utilizaţi numai fructe şi pomuşoare proaspete şi de calitate.

DOZARE
Secretul unei pâini bune constă nu numai în calitatea ingredientelor, dar şi în respectarea exactă a proporţiilor acestora.

- Folosiţi un cântar de bucătărie sau paharul cotat (22) şi lingura (24), care fac parte a setului de livrare
- Verificaţi dozarea, poziţionând paharul cotat (22) pe o suprafaţă plană.
- Umpleţi paharul cotat (22) cu lichid până la marcajul corespunzător.
- Nu compactaţi ingrediente uscate, turnându-le în paharul cotat (22).
- Cerneţi făină înainte de măsurare, pentru a le îmbogăţi cu aer, acest fapt garantează cele mai bune rezultate de coacere. Înlăturaţi vârful cu ajutorul unui cuţit.

INTRODUCEREA INGREDIENTELOR

- Ordinea recomandată de introducere a lichidelor (dacă reţeta nu indică altceva): lichidele (apa, laptele, untul, ouăle bătute etc.) se toarnă pe fundul recipientului de coacere (2), apoi se toarnă ingredientele uscate, drojdia uscată se adăugă în ultimul rând.
- Aveţi grijă ca făina să nu se umezească complet, puneţi drojdie doar pe făina uscată. Drojdia, de asemenea, nu trebuie să contacteze cu sarea, pentru că sarea reduce activitatea drojdiei.
- Utilizând funcţia de amânare, nu introduceţi în cuva (2) produse perisabile – de exemplu, ouă, fructe, lapte.

Atenţie!
Toate reţetele au un caracter consultativ, deoarece volumele necesare pentru reţete şi proporţiile ingredientelor pot varia în dependenţa de particularitatea regională a alimentelor şi de altitudinea deasupra nivelului mării.

PROBLEME LA COACEREA PÂINEI

Aluatul dospeşte foarte repede	**Cantitate excesivă de drojdie, făină sau cantitatea insuficientă de sare**
Pâinea nu creşte	Cantitate insuficientă de drojdie
	Drojdii sunt expirate sau inactive
	Drojdia a intrat în contact cu ingredientele lichide sau sarea înainte de frământare
	Tipul făinii nu este bine ales, sau făină este de calitate joasă
	Cantitate insuficientă de zahăr
	Apa moale duce la creşterea mai activă a drojdiei
Creşterea intensivă a aluatului, aluatul iesă pesre magrinile cuvei de coacere	Cantitate excesivă de drojdie sau făină
	Cantitate excesivă de aluat
Pâinea s-a surpat în centru	Creşterea drojdiei se desfăşoară slab din cauza temperaturii înaltă a lichidului sau din cauza excesului de lichid
	Cantitate excesivă de făină sau insuficient lichid
Miezul dens, bulgări	Cantitate insuficientă de drojdie şi zahăr
	Cantitate excesivă de fructe, cereale integrale şi etc.
	Făină de calitate joasă
	Temperatura prea mare a lichidului folosit duce la creşterea rapidă a drojdiei şi căderea precoce a aluatului
	Lipseşte sarea sau cantitate insuficientă de zahăr
	Făină insuficientă
Pâinea nu s-a copt suficient în interior	Folosirea unei cantităţi mari de lichid şi ingrediente lichide (de exemplu, iaurt)
	Cantitate excesivă de ingrediente lichide
Miez macrogranulat	Lipseşte sarea
	Apă prea fierbinte
	Cantitate excesivă de aluat
Suprafaţa pâinii insuficient coaptă	Cantitate excesivă de făină (în special dacă coaceţi pâine albă)
	Cantitate excesivă de drojdie sau insuficientă de sare
	Cantitate excesivă de zahăr
	Sunt folosite alte ingrediente dulci în afară de zahăr
Miezul bucăţilor feliate este granulos şi neuniform	Nu aţi răcit pâinea înainte de tăiere (excesul de umezeală nu a reuşit să se evaporeze)

POSIBILITĂŢI SUPLIMENTARE

Memorie

– La deconectarea energiei electrică avariată în timpul funcţionării se activează o funcţie de memorie cu durata de 7 minute.
– La restabilirea alimentării electrice timp de 7 minute maşina de făcut pâine va continua efectuarea programului setat de la momentul în care a fost suspendat.
– În caz de lipsă a energiei electrice mai mult de 7 minute este necesar să introduceţi din nou alimentele şi să efectuaţi programarea dispozitivul.

CURĂŢARE ŞI ÎNTREŢINERE

– După finisarea funcţionării, deconectaţi dispozitivul, extrageţi fişa cablului de alimentare din priza şi deconectaţi cablul de alimentare din locaşul (16), amplasat pe corpul multicookerului (5).
– Aşteptaţi răcirea dispozitivului.
– Ştergeţi corpul (5) şi capacul (9) cu o cârpă umedă, apoi ştergeţi-le până la uscare.
– Spălaţi toate piesele detaşabile cu apă caldă şi un detergent de spălare neutru.

Remarcă: *- Dacă paleta (4) nu poate fi scoasă de pe ax, umpleţi tava (2) cu apă caldă şi aşteptaţi aproximativ 30 de minute.*

Uscaţi minuţios piesele detaşabile înainte de a le instala în camera de lucru.

Nu scufundaţi corpul dispozitivului, cablul de alimentare sau fişa cablului de alimentare în apă sau în alte lichide.

PĂSTRARE

– Înainte de a înlătura dispozitivul spre depozitare, curăţaţi-l şi şi lăsaţi-l să se răcească complet.
– Păstraţi dispozitivul la loc răcoros, inaccesibil pentru copii şi persoane cu dizabilităţi.

ÎNLĂTURAREA DEFECŢIUNILOR

DEFECŢIUNE	CAUZA	MODALITATE DE REZOLVARE
Pe display au apărut simbolurile «E01», însoţite de semnale sonore repetate	Dispozitivul nu s-a răcit după ciclul de coacere precedent	Deconectaţi dispozitivul de la reţea, extrageţi tava, lăsaţi dispozitivul să se răcească la temperatura camerei.
Simbolurile «Err» pe display, însoţite de semnale sonore repetate	Instalarea incorectă a tavei de copt (2)	Deconectaţi dispozitivul, deschideţi capacul, instalaţi tava de copt şi rotiţi-o în direcţia acelor de ceasornic pînă când se opreşte
Simbolurile «EEE» pe display, însoţite de semnale sonore repetate	Ruptura senzorului de temperatură	Deconectaţi dispozitivul şi adresaţi-vă la un centru de service autorizat
Simbolurile «HHH» pe display, însoţite de semnale sonore repetate	Senzorul de temperatură nu lucrează în rezultatul unui scurt circuit în reţea	Deconectaţi dispozitivul şi adresaţi-vă la un centru de service autorizat
Fum din orificiile de ventilare	Ingredientele au nimerit pe elementul de încălzire	Deconectaţi dispozitivul, extragând fişa cablului de alimentare din priza electrică. Extrageţi tava, lăsaţi dispozitivul să se răcească. Ştergeţi pereţii camerei de lucru şi elementul de încălzire cu o cârpă umedă
Pâinea preparată s-a surpat, partea inferioară a pâinii este umedă	După coacere pâinea a stat prea mult timp în maşina de făcut pâine	Opriţi dispozitivul imediat după coacerea pâinii atunci când preparaţi pâinea după această reţetă
Pâinea s-a lipit de pereţii tavei de coacere	Partea inferioară a pâinii s-a lipit de paleta pentru frământare	Înainte de instalare lubrifiaţi paletele cu ulei.
Structura pâinii nu este omogenă sau pâinea nu s-a primit	A fost selectat un regim greşit	Urmăriţi programele accesibile de coacere, selectaţi un alt program, apăsând încă o dată butonul «MENIU»
	Deschidere frecventă a capacului în timpul funcţionării	Deschideţi capacul numai dacă programul o cere pentru adăugarea ingredientelor suplimentare.
	Deconectare îndelungată a energiei electrice în timpul funcţionării	Introduceţi din nou ingredientele necesare şi începeţi coacerea de la început
	Mişcarea paletelor este blocată	Extrageţi tava şi verificaţi dacă motorul se roteşte În caz de defecţiune adresaţi-vă la un centru de service autorizat

Completare

Cuptor inteligent – 1 buc.
Coş pentru friteuză – 1 buc.
Tava de copt – buc.
Cârlig pentru extragerea paletei - 1 buc.
Paletă pentru frământare – 1 buc.
Cleşte pentru vasul – 1 buc.
Vas – 1 buc.
Capacul vasului - 1 buc.
Pahar de măsurat pentru cuptor inteligent - 1 buc.
Pahar de măsurat pentru multicookerul - 1 buc.
Lingură de măsurăt – 1 buc.
Polonic – 1 buc.
Spătulă – 1 buc.
Platou pentru preparare la aburi – 1 buc.
Sită pentru brînză - 1 buc.

Caracteristici tehnice

Tensiunea de alimentare: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Consum maxim de putere în regim de multicooker: 900 W
Putere maximă de consum în regim de cuptor inteligent: 800 W
Putere combinată: 1700 W, 230 V

Producătorul îşi rezervă dreptul de a modifica caracteristicile dispozitivului fără anunţare prealabilă.

Termenul de funcţionare a dispozitivului – 3 ani

Garanţie

În legătură cu oferirea garanţiei pentru produsul dat, rugăm să Vă adresaţi la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanţie se realizează cu condiţia prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.

Acest produs corespunde cerinţelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 2004/108/EC i Directiva cu privire la electrosecuritate/ joasă tensiune (2006/95/EC).

МУЛЬТІВАРКА-ХЛІБОПІЧКА 5G
Універсальна мультіварка з 83 програмами приготування продуктів. Основні програми приготування продуктів – мультікухар, випікання хліба, смаження у фритюрі, приготування йогурту або сиру.

Опис
1. Кошик для жарення у фритюрі
2. Форма для випікання хліба
3. Гачок для витягання лопаті (4)
4. Лопать для замішування тіста
5. Корпус мультіварки
6. Дисплей
7. Панель управління
8. Клавіша відкриття кришки
9. Кришка
10. Оглядове віконце
11. Паровий клапан
12. Отвори для виходу пари
13. Контейнер для збору конденсату
14. Нагрівальний елемент
15. Датчик температури
16. Гніздо для підмикання мережного шнура
17. Фіксатори захисного екрану
18. Захисний екран
19. Щипці для витягування чаші
20. Чаша
21. Кришка чаші (20)
22. Мірна ємність для хлібопічки
23. Мірна ємність для мультіварки
24. Мірна ложка
25. Ополоник
26. Лопатка
27. Мережний шнур
28. Лоток для готування на парі
29. Сітка для відкидання сиру

Панель управління
30. Кнопка «МУЛЬТІКУХАР»
31. Кнопка «МУЛЬТІВАРКА»
32. Кнопка збільшення налаштованого значення «+»
33. Кнопка зменшення налаштованого значення «-»
34. Кнопка «ХЛІБОПІЧКА»
35. Кнопка «СТАРТ/СТОП»
36. Кнопка «МЕНЮ»
37. Кнопка «ОК»

Увага!
Для додаткового захисту доцільно встановити в ланцюзі живлення мультіварки пристрій захисного відключення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА, для установки ПЗВ зверніться до фахівця.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ
Перед початком експлуатації мультіварки уважно прочитайте дійсний посібник по експлуатації, і збережіть його для використання в якості довідкового матеріалу.
Використовуйте мультіварку лише по її прямому призначенню, як викладено в даному керівництві. Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.
– Перед використанням приладу уважно огляньте мережевий шнур і роз'єм для підключення мережевого шнура, розташований на корпусі приладу, переконайтеся в тому, що вони не мають пошкоджень. Не використовуйте пристрій за наявності пошкоджень мережевого шнура або роз'єму мережевого шнура.
– Перед умиканням пристрою переконайтеся в тому, що напруга електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
– Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою»; вмикайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
– При підключенні пристрою до електричної мережі не використовуйте перехідники.
– Стежте за тим, щоб мережевий шнур був щільно вставлений в роз'єм на корпусі пристрою і в мережеву розетку.
– Використовуйте лише мережевий шнур з комплекту постачання і не використовуйте мережевий шнур від інших пристроїв.
– Використовуйте лише ті знімні деталі, які входять до комплекту постачання.
– Розміщуйте пристрій на рівній теплостійкій поверхні, далеко від джерел вологи, тепла і відкритого вогню.
– Забороняється використовувати прилад поза приміщеннями.
– Встановлюйте пристрій так, щоб доступ до мережевої розетки був вільним.
– Використовуйте прилад в місцях з хорошою вентиляцією.
– Не піддавайте пристрій дії прямих сонячних променів.
– Не розміщуйте пристрій в безпосередній близькості від стен і меблів. Відстань від корпусу мультіварки до стіни або до предметів меблів має бути не менше 20 см, а вільний простір над мультіваркою має бути не менше 30-40 см.
– Не допускайте зіткнення мережевого шнура з гарячими поверхнями і гострими кромками меблів. Не допускайте пошкодження ізоляції мережевого шнура.
– Забороняється братися за мережевий шнур і вилку мережевого шнура мокрими руками.
– Вимикаючи пристрій від електромережі, ніколи не смикайте за мережевий шнур, візьміться за мережеву вилку і акуратно витягніть її з розетки.
– Не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини.
– Якщо пристрій упав у воду, негайно вийміть мережеву вилку з електричної розетки, і тільки після цього можна дістати прилад із води. З питання подальшого використання пристрою зверніться до авторизованого сервісного центру.
– Не вставляйте сторонні предмети в отвори для виходу пари і стежте за тим, щоб сторонні предмети не попали між кришкою і корпусом мультіварки.
– Не залишайте пристрій без нагляду, завжди вимикайте прилад і відключайте його від електричної мережі, якщо ви їм не користуєтеся.
– Щоб уникнути опіків не нахиляйтеся над отвором для виходу пари. Дотримуйтеся крайньої обережності, відкриваючи кришку мультіварки в час і безпосередньо після приготування продуктів. **Ризик опіку паром!**
– При роботі пристрою в програмі «Смаження», щоб уникнути опіку бризками гарячого масла не нахиляйтеся над чашею пароварки.
– Тримайте в чистоті паровий клапан, в разі забруднення очищайте його.
– Категорично забороняється експлуатація приладу без встановленої чаші, захисного екрану і парового клапана. Також забороняється вмикати мультіварку без продуктів і без достатньої кількості рідини або олії в чаші.
– Забороняється використовувати мультіварку з пошкодженою силіконовою прокладкою захисного екрану.
– Дотримуйтеся рекомендацій по кількості сухих продуктів і рідини.
– Не виймайте чашу під час роботи пристрою.
– Забороняється поміщати або зберігати у формі для випічки та чаші сторонні предмети.
– Не встановлюйте пристрій на інші побутові прилади.
– Не накривайте мультіварку під час роботи.

Увага! При готуванні продуктів на пари стежте за рівнем рідини в чаші, доливайте воду в чашу в міру необхідності. Не залишайте пристрій без нагляду!
- Забороняється переносити пристрій під час роботи. Переносить мультіварку, попередньо вимкнувши її від електричної мережі, вийміть чашу з продуктами та дочекайтесь повного охолодження мультіварки.
- Під час роботи мультіварки нагрівається верхня кришка, чаша, а також деталі корпусу, не торкайтеся них, при необхідності вийняти гарячу чашу, використовуйте щипці для витягування чаші або кухонні рукавиці.
- Під час роботи не торкайтеся гарячої поверхні.
- Не опускайте руки всередину робочої камери під час роботи.
- Виймаючи готовий хліб, беріться за ручку форми для випікання та використовуйте прихватки або термостійкі кухонні рукавиці.
- Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття форми для випікання, виймаючи хліб, не використовуйте гострі або металеві предмети.
- В разі неправильного використання приладу (наприклад, в разі недотримання вимог даного керівництва або в разі перевищення часу приготування) можливе підгоряння хліба і з'явлення диму. В цьому випадку відключіть пристрій, витягніть вилку мережевого шнура з розетки. Перш ніж вийняти форму для випікання діждіться повного охолодження приладу.
- При використанні мультіварки у режимі фритюрниці, стежте за тим, щоб рівень олії у чаші не був нижче позначки «1 L» і не вище позначки «2 L».
- Максимальна вага продуктів не має перевищувати 700 грамів.
- При роботі з гарячою олією використовуйте тільки термостійкі кухонні приладдя з теплоізольованими ручками.
- Ніколи не зливайте олію, поки вона гаряча, дайте їй охолонути.
- По можливості завантажуйте у чашу сухі продукти, оскільки потрапляння навіть невеликої кількості вологи в гарячу олію призводить до розбризкування олії.
- Не перевантажуйте пристрій продуктами. Це може призвести до їх займання.
- У випадку займання олії, негайно від'єднайте пристрій від електромережі і накрийте щільною, але, по можливості, негорючою тканиною.

НІ В ЯКОМУ РАЗІ НЕ ЗАЛИВАЙТЕ ВОГОНЬ ВОДОЮ!
- Не переміщуйте прилад до тих пір, поки олія для смаження повністю не охолола.
- Регулярно робіть чищення пристрою.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або плівкою. Загроза ядухи!
- Не дозволяйте дітям молодше 8 років торкатися корпусу моторного блоку, мережевого шнура або вилки мережевого шнура під час роботи пристрою.
- Здійснюйте нагляд за дітьми, щоб не допустити використання приладу в якості іграшки.
- Будьте особливо уважні, якщо поблизу від працюючого пристрою знаходяться діти до 8 років або особи з обмеженими можливостями.

- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
- Діти старше 8 років і люди з обмеженими можливостями можуть користуватися пристроєм лише під спостереженням особи, що відповідає за їх безпеку, якщо цією особою дітям дані повні і зрозумілі інструкції про безпечне користування пристроєм і тих небезпеках, які можуть виникати при його неправильному використанні.
- Забороняється використовувати пристрій поза приміщеннями.
- Щоб уникнути пошкоджень перевозьте пристрій тільки в заводській упаковці.
- Вимикаючи пристрій від електромережі, ніколи не смикайте за мережевий шнур, візьміться за мережеву вилку і акуратно витягніть її з електричної розетки.
- Забороняється використовувати прилад при пошкодженні мережевої вилки або мережевого шнура, якщо він працює з перебоями, а також після його падіння. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Зберігайте пристрій у місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями.

ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПРАВИЛА ВИКОРИСТАННЯ ЧАШІ (20) ТА ФОРМИ ДЛЯ ВИПІКАННЯ (2)

- Мультіварку та її знімні деталі використовуйте строго за призначенням.
- Забороняється установлювати чашу (20) на нагрівальні прилади або варильні поверхні.
- Забороняється замість чаші (20) або форми для випікання (2) використовувати інші ємності.
- Стежте за тим, щоб поверхня нагрівального елементу (14), а також дно чаші (20) та форми (2) завжди були чистими і сухими.
- Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття форми для випікання, виймаючи хліб, не використовуйте гострі або металеві предмети.
- Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття ніколи не подрібнюйте продукти безпосередньо в чаші (20).
- Ніколи не залишайте і не зберігайте в чаші (20) та формі для випікання (2) які-небудь сторонні предмети.
- Продукти в чаші (20) перемішуйте лише ополоником (25) або лопаткою (26), допустимо також використовувати дерев'яні, пластикові або силіконові кухонні аксесуари.
- Забороняється перемішувати продукти в чаші (20) металевими предметами, так як вони можуть подряпати антипригарне покриття чаші (20) .
- Рекомендується вимити чашу (20) відразу після приготування страв з використанням приправ і спецій.
- Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття не поміщайте чашу (20) та форму для випікання (2) під холодну воду відразу після приготування, дайте ним спочатку остигнути.
- **Забороняється чашу (20) та форму для випікання (2) поміщати в посудомийну машину.**

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Після транспортування або зберігання приладу при зниженій температурі не вмикайте його, дайте пристрою нагрітися до кімнатної температури.

- Вийміть пристрій з упаковки, видаліть всі пакувальні матеріали і будь-які наклейки, що заважають нормальній роботі мультіварки.
- Установіть мультіварку на рівній теплостійкій поверхні, далеко від всіх джерел тепла (таких як газова плита, електроплита або варильна панель).
- Установіть пристрій так, щоб від стіни до корпусу залишалася відстань не менше 20 см, а вільний простір над ним складав не менше 30-40 см.
- Не розміщуйте пристрій в безпосередній близькості до предметів, які можуть бути пошкоджені високою температурою пари, що виходить.

Увага! Не розміщуйте пристрій поблизу ванн, раковин або інших ємностей, наповнених водою.

- Відкрийте кришку (9), натиснув на клавішу (8) і вийміть чашу (20).
- Промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом всі знімні деталі та аксесуари: кошик для фритюру (1), форму для випічкання (2), гачок (3), лопать для замішування тіста (4), тримач для витягування чаші (19), чашу (20), мірні склянки (22, 23), мірну ложку (24), ополоник (25), лопатку (26) та лоток для готування на парі (28), потім обполосніть їх проточною водою та просушіть.
- Корпус пристрою (5) протріть вологою тканиною, після чого витріть досуха.
- Зніміть паровий клапан (11) та промийте клапан теплою водою з нейтральним миючим засобом, потім ретельно просушіть та установіть на місце:
- Зніміть захисний екран (18), натиснувши та потягнувши фіксатори (17). Промийте захисний екран (18) теплою водою з нейтральним миючим засобом, просушіть та установіть на місце: вставте нижню частину екрану (18) в пази на кришці (9), натисніть на верхню частину екрану до клацання фіксаторів (17).
- Кришка (9) не закриється, якщо захисний екран не був встановлений на місце.

ВИКОРИСТАННЯ

Панель управління

– Кожне натиснення кнопок панелі управління супроводжується звуковим сигналом.
– Потрійний звуковий сигнал повідомляє про те, що ви натиснули невірну кнопку.

Режим «МУЛЬТІВАРКА»

Увага!

- ***Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.***
- ***Щоб уникнути опіків, дотримуйтеся обережності, відкриваючи кришку (9), не нахиляйтеся над отворами виходу пари (12) в процесі роботи, не розташовуйте відкриті ділянки тіла над чашею (2) та формою для випікання (2)!***
- ***При першому використанні мультіварки можлива поява стороннього запаху від нагрівального елементу, це допустимо.***
- ***Не використовуйте металеві предмети, які можуть подряпати антипригарне покриття форми (2) та чаші (20).***

1. Відкрийте кришку мультіварки (9), натиснувши клавішу (8). Установіть чашу (20) в робочу камеру мультіварки.

– Здійсніть закладення продуктів у в чашу (20) згідно з згідно з рецептом (див. книгу рецептів).

***Примітка**: - Стежте за тим, щоб покладені в чашу (20) інгредієнти і рідини не перевищували відмітки максимального рівня «10» і не були нижче відмітки мінімального рівня «2».*

– *Відмітка максимального рівня для каш (окрім рису) – «8»*

Загальний приклад закладання продуктів та води (як приклад розглянутий рис):

- Відмірте рис мірною склянкою (23) (у одній мірній склянці приблизно 160 гр. рису), промийте його і помістіть в чашу (20).

- Рівень води, необхідний для визначеної кількості рису (виміряного у склянках «CUP»), вказаний на шкалі всередині чаші (20).

- Налийте воду до відповідної відмітки.

***Приклад**: - Насипавши чотири мірні склянки рису, воду необхідно налити до мітки «4 CUP».*

- Для рідких молочних каш рекомендуємо використовувати рис і воду у пропорції 1:3.

1. Установіть чашу (20) в робочу камеру пристрою. Переконайтеся, що зовнішня поверхня чаші чиста та суха, а сама чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з поверхнею нагрівального елементу (14).

Примітка:

– ***не використовуйте чашу (20) для миття круп і не ріжте продукти в неї, це може пошкодити антипригарне покриття.***
– ***переконайтеся, що в робочій камері і на дні чаші (20) немає сторонніх предметів, забруднень або вологи.***
– ***перед використанням витріть зовнішню поверхню і дно чаші (20) досуха.***
– ***в середині нагрівального елементу (14) знаходиться датчик температури (15). - Стежте за тим, щоб вільному переміщенню датчика ніщо не заважало;***

2. Якщо ви готуєте продукти на парі, налийте воду в чашу (20) так, щоб кипляча вода не торкалася дна лотка (28). Помістіть продукти в лоток (28) та встановіть його у чашу (20).
3. Закрийте кришку (9) до клацання.
4. Вставте роз'єм мережевого шнура в гніздо (16), а вилку мережевого шнура вставте в розетку. При цьому прозвучить звуковий сигнал, на дисплеї (6) з'являться символи «00:00».
5. Натисніть кнопку (31) «МУЛЬТІВАРКА», на дисплеї відобразиться блимаючий символ програми приготування «Суп» та символи часу «0:30».
6. Виберіть програму приготування, послідовно натискуючи кнопку (36) «МЕНЮ». Індикатор відповідної програми буде блимати, також на дисплеї буде відображатися час роботи програми, встановлений за умовчанням (див. таблицю «Тривалість приготування»).
7. Підтвердіть вибір програми, натиснувши кнопку (37) «OK».
8. У програмах приготування продуктів «Варіння», «Смаження», «Тушкування», «Фритюр» додатково виберіть один з продуктів, такі як овочі, риба, м'ясо або курка. Послідовними натисненнями кнопки (36) «МЕНЮ» виберіть режим приготування Варіння», «Смаження», «Тушкування» або «Фритюр», при цьому на дисплеї (6) буде відображатися блимаючий символ « », « », « » або « ». Підтвердіть вибір режиму приготування натисненням кнопки (37) «OK», при цьому символ режиму приготування на дисплеї (6) буде світитися постійно.
9. Після вибору режиму приготування виберіть один з продуктів, такі як овочі, риба, м'ясо або курка, блимаючі символи відображаються на дисплеї (6).

***Примітка**: У режимах «Варіння », «Смаження », «Тушкування » та «Фритюр » послідовними натисненнями кнопки (36) «МЕНЮ» виберіть один з продуктів: овочі « », риба « », м'ясо « » або курка « ». Підтвердите вибір продукту кнопкою (37) «OK».*

Примітка: *- Настроювання часу приготування не недоступне для програми «Рис». Пропустіть пункти 10 - 14.*

10. При необхідності настройте функцію відкладеного старту. Для цього кнопками (32) «+» і (33) «-» установіть час (від 30 хвилин до 24 годин), через який приготування буде завершено. Пропустіть даний крок, якщо хочете почати приготування негайно.

Примітка: *- Функція відкладеного старту не доступна для програм «Смаження» та «Фритюр».*

11. Для вмикання програми приготування натисніть кнопку (35) «СТАРТ/СТОП». На дисплеї (6) буде відображатися залишившийся час роботи (крім програми «Рис») та розділові крапки будуть блимати.
12. Якщо ви активували функцію відкладеного старту, на дисплеї (6) відобразиться символ відкладеного старту « », після вмикання пристрою у режим приготування продуктів символ « » погасне.

Примітка:

- *Щоб припинити програму приготування натисніть кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», на дисплеї (6) відобразиться символ «⊙», і показання часу приготування будуть блимати.*
- *Для продовження роботи програми приготування повторно натисніть кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», при цьому на дисплеї (6) символ «⊙» погасне, і розділові крапки у показаннях часу приготування будуть блимати.*
- *Щоб вимкнути програму приготування, натисніть і утримуйте кнопку (35) «СТАРТ/СТОП» протягом 3-х секунд.*

13. Після завершення програми приготування прозвучать 4 звукові сигнали, і мультіварка автоматично перейде в режим підтримання температури, на дисплеї (6) відобразиться символ та буде відображатися час роботи мультіварки в режимі підтримання температури.

Примітка:

- *Функція підтримання температури недоступна для програм «Сир», «Варіння», «Смаження» та «Фритюр».*
- *Тривалість режиму підтримання температури для програми «Піца» складає 1 годину.*

14. Після завершення часу підтримання температури прозвучать 4 звукові сигнали, і на дисплеї (6) відобразиться символ ⊙.

Примітка:

- *Незважаючи на те, що пристрій підтримує температуру готової страви до 24 годин, не рекомендується залишати приготовані продукти надовго в чаші, оскільки це може стати причиною псування продуктів.*
- *Для скасування підтримання температури натисніть і утримуйте кнопку (35) «СТАРТ/СТОП» протягом 3 секунд.*
- *Не використовуйте режим підтримання температури для розігрівання продуктів.*
- *Стежте за готовністю продуктів в процесі приготування, при необхідності помішуйте продукти пластиковим ополоником (25) або лопаткою (26).*

15. Витягніть вилку мережевого шнура з розетки та від'єднайте мережевий шнур від гнізда (16), розташованого на корпусі мультіварки (5).
16. Відкрийте кришку (9), натиснувши клавішу (8).
17. Вийміть чашу (20) використовуючи щипці (19) або кухонні рукавиці.
18. Дайте мультіварці охолонути та проведіть її чищення.

Примітка:

- *Наглядайте за процесом приготування, а також вимикайте мультіварку, коли продукти будуть приготовані. Не залишайте пристрій без нагляду.*
- *Для готування на парі використовуйте програму «Варіння».*
- *У програмі «Смаження» пристрій працює по аналогії з кухонною плитою, обов'язково наглядайте за процесом приготування.*

ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ І ЇХ ТРИВАЛІСТЬ

Програма	Тривалість (у годинах)	Час за умовчанням (у годинах)	Відкладений старт (максимальний час)	Підтримання температури
Суп	0:05 – 2:00	0:30	24:00	24:00
Рис	–	–	24:00	24:00
Каша	0:05 – 2:00	0:20	24:00	24:00
Плов	0:05 – 2:00	0:30	24:00	24:00
Піца	0:05 – 2:00	0:30	24:00	1:00
Сир	4:00 – 6:00	4:00	24:00	не доступно
Варіння Овочі	0:05 – 2:00	0:20	24:00	не доступно
Риба	0:05 – 2:00	0:25		
М'ясо	0:05 – 2:00	0:30		
Курка	0:05 – 2:00	0:25		
Смаження Овочі	0:05 – 1:00	0:20	не доступно	не доступно
Риба		0:25		
М'ясо		0:30		
Курка		0:25		
Тушкування Овочі	0:10 – 4:00	0:20	24:00	24:00
Риба		0:30		
М'ясо		0:40		
Курка		0:30		
Фритюр Овочі	0:05 – 1:00	0:20	не доступно	не доступно
Риба		0:15		
М'ясо		0:20		
Курка		0:25		

- *Закривайте кришку під час роботи мультіварки у програмі «Піца».*
- ***Рецепти страв дивіться в книзі рецептів (входить до комплекту постачання). Всі рецепти мають рекомендаційний характер, тому що потрібні для рецептів об'єми та співвідношення інгредієнтів можуть варіюватися залежно від регіональної специфіки продуктів та висоти над рівнем моря.***

Програма приготування «СИР»

Посуд

Весь посуд, який Ви використовуєте в процесі приготування сиру, має бути стерильним. Тому весь посуд, що контактує з продуктами, обдайте окропом.

Перед використанням витріть зовнішню поверхню і дно чаші (20) досуха.

Тривалість приготування

Середня тривалість приготування сиру складає від 4 до 6 годин.

Надмірно низька температура у приміщенні або низька температура кефіру, який використовується як сировина для сиру, може збільшити тривалість приготування.

Термін зберігання

Термін зберігання готових кисломолочних продуктів залежить від якості сировини, умов закваски (чистоти використовуваного посуду тощо) та умов зберігання.

Середній термін зберігання готового сиру складає не більше 7 днів.
Установіть чашу (20) в робочу камеру мультиварки.

1. Відкрийте кришку мультиварки (9), натиснувши клавішу (8). Установіть чашу (20) в робочу камеру мультиварки.
2. У чашу (20) налийте **необхідну кількість кефіру (або натурального йогурту без добавок).**
3. Закрийте кришку (9) та установіть час роботи програми приготування «СИР» 6 годин (див. «Режим «Мультіварка»»).
4. Не переміщайте прилад та не перемішуйте продукт під час його приготування.
5. Після закінчення програми приготування витягніть вилку мережевого шнура з розетки та від'єднайте мережевий шнур від гнізда (16), розташованого на корпусі мультиварки (5).
6. Відкрийте кришку (9), щипцями (19) вийміть чашу (20) з робочої камери.
7. Вилийте уміст чаші (20) у сітку для відкидання сиру (29) та підвісьте її над раковиною або ємністю, у яку буде стікати сироватка.
8. Коли сироватка стече (приблизно через 3-4 години) вийміть готовий сир з сітки (29).

Програма приготування Фритюр»

1. Відкрийте кришку (9), натиснув на клавішу (8), установіть чашу (20) всередину робочої камери.
2. Налийте рослинну олію в чашу (20). Рівень олії не має бути нижче за відмітку «1L» і не вище за відмітку «2L».
3. Закрийте кришку (9).
4. Виберіть програму «ФРИТЮР» та виберіть необхідний продукт, який Ви будете готувати (див. «Режим «Мультіварка»»).
5. Завершивши настроювання програми, натисніть кнопку (37) «ОК», потім кнопку (35) «СТАРТ/СТОП». Пристрій перейде у режим розігрівання олії, на дисплеї з'явиться блимаючий символ .
6. Коли олія досягне необхідної температури, прозвучать 5 звукових сигналів, символ погасне. Пристрій готовий до використання.
7. Стисніть ручку кошика (1) та вставте її у тримач на кошикові (1).
8. Завантажте у кошик (1) необхідну кількість продуктів, але не більше 400 грамів, продукти мають бути сухими, якщо продукти заморожені, то постарайтеся скинути з них якомога більше льоду.
9. Обережно відкрийте кришку (9).
10. Щоб уникнути опіку бризками розігрітої олії, надягніть кухонні рукавиці, тримаючись за ручку кошика (1), обережно занурте кошик (1) у чашу (20).
11. Стисніть ручку кошика (1) від'єднайте її від кошика.
12. Щільно закрийте кришку (9).
13. Натисніть кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», при цьому прозвучить звуковий сигнал, і пристрій продовжить роботу.
14. Коли продукти будуть готові, відкрийте кришку (9).
15. Надягніть кухонні рукавиці, стисніть ручку (1) та вставте її у тримачі на кошикові (1).
16. Тримайте кошик (1) за ручку, дайте олії стекти, потім викладіть готові продукти у відповідний посуд.
17. Перед приготуванням наступної порції продуктів дайте пристрою нагрітися (індикатор не світиться).
18. Після закінчення приготування продуктів витягніть вилку мережевого шнура з розетки та від'єднайте мережевий шнур від гнізда (16), розташованого на корпусі мультиварки (5).
19. Відкрийте кришку (9), дайте пристрою остигнути.
20. Вийміть чашу (20) використовуючи щипці (19), злийте олію з чаші та зробіть чищення.

***Примітка**:*

– *Наглядайте за процесом приготування через оглядове віконце (10) або злегка піднімаючи кришку (9). Дотримуйтесь обережності, щоб не обпектися гарячою парою або бризками олії.*
– *Щоб уникнути опіку паром не нахиляйтеся над приладом та не тримайте руки над чашею (20) або над отворами виходу пари (12) у паровому клапані (11).*

КОРИСНІ ПОРАДИ

Олія

Використовуйте високоякісну рафіновану рослинну олію (наприклад, соняшникову або кукурудзяну).

– Наливайте олію в чашу (20) до вмикання приладу.
– Фільтруйте олію після кожного використання.

Робіть фільтрацію олії наступним способом:

• *Після приготування продуктів вимкніть прилад від мережі і дайте олії повністю охолонути.*
• *Помістіть фільтруючий папір або тонку бавовняну тканину в металеве сито або друшляк і процідіть олію.*

– Не змішуйте різні види олій.
– При тривалих інтервалах між приготуванням порцій продуктів вимикайте фритюрницю.
– Продукти з великим вмістом води (наприклад, картопля) краще смажити з невеликими інтервалами, періодично виймаючи кошик і струшуючи вміст кошика.
– Після смаження порції продуктів видаляйте залишки продуктів з олії відразу, таким чином можна продовжити термін служби олії.
– Регулярно проводьте заміну олії (приблизно після 8-12 застосувань).
– Олію необхідно замінити, якщо вона починає пузиритися при нагріванні, має неприємний смак або запах, а також якщо вона потемніла або стала густою.
– Якщо ви використовуєте програму «Фритюр» рідко, зберігайте олію або жир в закритих пластикових або скляних ємностях в прохолодному місці (переважно в холодильнику).
– Не зберігайте олію в чаші (20).

Рекомендації з приготування

– При смаженні кількох видів продуктів у першу чергу завантажуйте продукти, що вимагають меншої температури приготування.
– Якщо продукти піддавалися попередньої термічної обробки, як правило, їм потрібна вища температура смаження і менший час приготування, ніж сирим.

Режим «МУЛЬТІКУХАР»

Режим «МУЛЬТІКУХАР» підтримує 45 програм з користувальними настройками. Завдяки даному режиму ви можете установити температуру, тривалість приготування та тип нагрівання: нижній нагрівальний елемент або «конвекція» (одночасна робота нижнього та бічного нагрівальних елементів).

Користувальна програма поділяється на 4 етапи, кожний з яких може продовжуватися до 4 годин (240 хвилин). Для кожного етапу приготування встановіть температуру нагрівання. Температура нижнього нагрівального елементу (позначається символом «d») установлюється у діапазоні від 40˚ до 180˚С, для режиму «конвекції» (символ «с») виберіть температуру у діапазоні від 70˚ до 160˚С.

1. Відкрийте кришку (9), натиснувши на клавішу (8), установіть чашу (20) всередину робочої камери.
2. Покладіть продукти в чашу (20), дотримуючись рекомендацій в рецепті (див. книгу рецептів).

***Примітка**: - Стежте за тим, щоб інгредієнти і рідини не перевищували відмітки максимального рівня «10» і не були нижче відмітки мінімального рівня «2». Відмітка максимального рівня для каш (окрім рису) – «8»*

3. Установіть чашу (20) в робочу камеру пристрою. Переконайтеся, що зовнішня поверхня чаші чиста та суха, а сама чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з поверхнею нагрівального елементу (14).
4. Якщо ви готуєте продукти на парі, налийте воду в чашу (20) так, щоб кипляча вода не торкалася дна лотка (28). Помістіть продукти в лоток (28) та встановіть його у чашу (20).
5. Закрийте кришку (9).
6. Вставте роз'єм мережевого шнура в гніздо (16), а вилку мережевого шнура вставте в розетку. При цьому прозвучить звуковий сигнал, на дисплеї (6) з'являться символи «00:00».

Настроювання користувальних програм

1. Натисніть кнопку (30) «МУЛЬТІКУХАР», на дисплеї (6) відобразиться символ і позначка першої користувальної програми «Р01», потім будуть відображатися дані настройок користувальної програми: на дисплеї (6) будуть показані 4 етапи приготування - **d1, d2, d3, d4,** а **також с1**, **с2**, **с3, с4** – («d» - робота нижнього нагрівального елементу, «с» - «конвекція»), **100˚** - температура на відповідному етапі приготування, **0:00** –тривалість етапу.
2. Послідовно натискуючи кнопку (36) «МЕНЮ», виберіть номер користувальної програми («Р01», «Р02»… «Р45»), яку ви бажаєтете настроїти.
3. Для настроювання користувальної програми натисніть та утримуйте протягом 3 секунд кнопку (30) «МУЛЬТІКУХАР». На дисплеї (6) відобразиться символ першого етапу приготування «d1».
4. Ви можете вибрати тип нагрівання («d» - нижній нагрівальний елемент або «с» -«конвекція»).
5. Для входу в установки режиму «конвекції» - «с» натисніть кнопку (34) «ХЛІБОПІЧКА», на дисплеї (6) відобразиться символи «с».
6. Для входу в установки режиму нижнього нагрівального елементу натисніть кнопку (31) «МУЛЬТІВАРКА», на дисплеї (6) відобразиться символи «d».
7. Натисніть кнопку (36) «МЕНЮ», на дисплеї (6) відобразиться символ та встановлена температура на даному етапі приготування.
8. Кнопками (32) «+» та (33) «-» установіть бажану температуру нагріву.
9. Натисніть кнопку (36) «МЕНЮ», на дисплеї відобразиться символ та встановлена раніше тривалість приготування.
10. Кнопками (32) «+» и (33) «-» установіть тривалість роботи даного етапу приготування.
11. Натисніть кнопку (36) «МЕНЮ», на дисплеї з'явиться символ наступного етапу приготування.
12. Повторить кроки користувальної програми для інших етапов роботи.
13. Для зберігання настройок натисніть та утримуйте протягом 3 секунд кнопку (37) «ОК».

Примітка: Якщо ви не хочете зберігати настройки програми, натисніть кнопку (37) «ОК» без утримування.

14. Для вмикання приготування натисніть кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», при цьому на дисплеї (6) буде відображатися час приготування, і розділові крапки будуть блимати.
15. Після закінчення першого етапу приготування прозвучать звукові сигнали, і автоматично увімкнеться наступний етап приготування.
16. Після закінчення користувальної програми мультіварка вимкнеться, прозвучать звукові сигнали, і на дисплеї відобразиться символ « », вимкніть мультіварку, витягніть вилку мережевого шнура з розетки та від'єднайте мережевий шнур від гнізда (16), розташованого на корпусі мультіварки (5).
17. Відкрийте кришку (9), дайте пристрою остигнути.

18. Вийміть чашу (20) використовуючи щипці (19), та зробіть чищення приладу.

Примітка:

- *Якщо ви увімкнули користувальну програму, яка не була заздалегідь настроєна, на дисплеї відобразиться символ «⦿», і Ви почуєте послідовні звукові сигнали. Натисніть і утримуйте кнопку (35) «СТАРТ/СТОП» протягом 3-х секунд, потім зробіть настроювання вибраної програми (див. пункт «Настроювання користувальних програм»).*
- *Щоб припинити роботу користувальної програми натисніть кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», на дисплеї (6) відобразиться символ «⦿», і показання часу будуть блимати.*
- *Для продовження роботи користувальної програми повторно натисніть кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», при цьому на дисплеї (6) символ «⦿» погасне, і розділові крапки у показаннях часу будуть блимати.*
- *Щоб вимкнути користувальну програму натисніть і утримуйте кнопку (35) «СТАРТ/СТОП» протягом 3-х секунд.*

Режим «Хлібопічка»

Програми

1. Хліб (основний режим)

Включає всі три стадії приготування хліба: заміс тесту, підйом тесту і випічка.

2. Житній

Випечіть корисний хліб з житньої муки.

3. Багет (французька випічка)

Приготування хліба займає триваліший час, хліб виходить з крупним ніздрюватим м'якушем і хрусткою скориночкою.

4. Пиріг

Програма дозволяє використовувати пристрій в якості звичайної електричної духовки і використовується для випікання вже готового тіста або додаткового підрум'янення випеченого хліба.

5. Тісто 1 (заміс тіста)

Даною програмою можна скористатися для замісу тесту для приготування домашньої випічки (пиріжків, піци тощо).

6. Б/глют (без глютену)

Глютен або клейковина - це білок, виявлений в насінні злакових рослин (особливо багато його в пшениці, житі і вівсі), він визначає такі характеристики тесту, як еластичність і пружність. У переважної більшості людей, у тому числі у дітей, глютен успішно розщеплюється травними ферментами і є хорошим джерелом білка. Але існує група людей із спадковою схильністю, в яких глютен може викликати досить рідке захворювання целіакію. При цьому захворюванні потрібно виключити з раціону продукти, що містять глютен. Вибравши дану програму, ви можете приготувати дієтичний хліб без глютену (зазвичай з рисової, кукурудзяної, гречаної муки або спеціальних пекарних сумішей).

7. Ц/зерн (хліб з цільнозернового борошна)

Випікайте корисний хліб з муки тонкого або грубого помелу. Не рекомендується користуватися функцією відстрочення при приготуванні такого хліба, оскільки це може привести до небажаних результатів.

8. Джем

Програма для приготування домашнього джему. Фрукти для джему заздалегідь здрібніть.

9. Йогурт

Приготуйте дуже смачний натуральний йогурт з молока і закваски. В якості закваски використовуйте йогурт або пребіотики. Подробиці дивіться в книзі рецептів.

10. Тісто 2 (тісто для пасти)

Приготуйте тісто для домашніх макаронів, додайте томатну пасту або трави для додання тесту додаткового кольору і аромату.

ТРИВАЛІСТЬ ПРОГРАМ ВИПІКАННЯ

Режим	Колір скориночки	Вага, г	Час приготування, г	Час додавання інгредієнтів, г	Режим підтримання температури, г	Режим відкладеного старту, г
Хліб	Світла	500	3:05	2:09	1:00	15:00
		750	3:10	2:14	1:00	15:00
		1000	3:15	2:19	1:00	15:00
	Середня	500	3:10	2:14	1:00	15:00
		750	3:15	2:19	1:00	15:00
		1000	3:20	2:24	1:00	15:00
	Темна	500	3:20	2:24	1:00	15:00
		750	3:25	2:29	1:00	15:00
		1000	3:30	2:34	1:00	15:00
Житній	Світла	500	3:30	2:49	1:00	15:00
		750	3:35	2:54	1:00	15:00
		1000	3:40	2:59	1:00	15:00
	Середня	500	3:35	2:54	1:00	15:00
		750	3:40	2:59	1:00	15:00
		1000	3:45	3:04	1:00	15:00
	Темна	500	3:45	3:04	1:00	15:00
		750	3:50	3:09	1:00	15:00
		1000	3:55	3:14	1:00	15:00
Багет	Світла	500	4:00	–	1:00	15:00
		750	4:05	–	1:00	15:00
		1000	4:10	–	1:00	15:00
	Середня	500	4:05	–	1:00	15:00
		750	4:10	–	1:00	15:00
		1000	4:15	–	1:00	15:00
	Темна	500	4:15	–	1:00	15:00
		750	4:20	–	1:00	15:00
		1000	4:25	–	1:00	15:00
Пиріг	–	–	0:30	–	1:00	0:10-1:00
Тісто 1	–	–	1:30	1:14	–	15:00
Б/глют	–	–	2:35	2:14	1:00	–
Ц/зерн	Світла	500	3:45	2:39	1:00	15:00
		750	3:50	2:44	1:00	15:00
		1000	3:55	2:49	1:00	15:00
	Середня	500	3:50	2:44	1:00	15:00
		750	3:55	2:49	1:00	15:00
		1000	4:00	2:54	1:00	15:00
	Темна	500	4:00	2:54	1:00	15:00
		750	4:05	2:59	1:00	15:00
		1000	4:10	3:04	1:00	15:00
Джем	–	–	1:00	–	20	–
Йогурт	–	–	6:00	–	–	4:00-12:00
Тісто 2	–	–	0:14	–	–	–

ЕТАПИ ПРИГОТУВАННЯ

Номер етапу	Символ на дисплеї	Опис
1		Попередній нагрів
2		Заміс
3		Пауза, в процесі якої в тістоподібній масі утворюються глютенові зв'язки.
4		Повторний заміс
5		Розстойка тіста дозволяє отримати об'ємний хліб з дрібною, тонкостінною і рівномірною пористістю м'якушки.
6		Випікання. Не відкривайте кришку в процесі температурної обробкі хліба, тісто, яке опало, вже не підніміться.
7		Підтримання температури. Режим доступний не для всіх програм випікання.

Користувальний режим випікання

Самостійно налаштуйте програму випікання, самостійно установляючи тривалість всіх етапів випікання (попереднього нагріву, замісу, розстойки тощо), а також Ви можете встановити температуру в робочій камері пристрою під час випікання.

Температура в робочій камері у процесі розстойки тіста регулюється у межах від 20˚ до 50˚С, у процесі випікання – у межах від 70˚ до 160˚С.

ЕТАПИ КОРИСТУВАЛЬНОГО РЕЖИМУ ВИПІКАННЯ

Символ на дисплеї	Назва	Доступні налаштування
	Попередній нагрів	0-60 хвилин
	Заміс тесту	0-10 хвилин
	Підйом	0-30 хвилин
	Заміс тесту	0-30 хвилин
	Підйом	0-240 хвилин
	Випічка	0-240 хвилин
	Підігрівання	0-60 хвилин

ВИКОРИСТАННЯ ХЛІБОПІЧКИ

– Встановіть лопать для замішування тіста (4) на вісь у форму для випікання (2).

Примітка: *- Перед встановленням лопаті (4) на вісь змастіть вісь декількома краплями рослинної олії, це полегшить видалення лопаті (4) з приготованого хліба.*

– Помістіть інгредієнти у форму для випікання (2) в тій послідовності, яка описана в рецепті. Звичайно інгредієнти поміщаються в наступній послідовності:

1. рідини,
2. сипкі інгредієнти (цукор, сіль, мука),
3. дріжджі і розпушувач.

Примітка: *- Дріжджі не мають стикатися з рідинами або сіллю до замісу тіста. Зробіть пальцем поглиблення в муці і помістите в нього дріжджі.*

– Продукти, що просипалися, або рідини, що пролилися, витріть з поверхні форми (2).

– Відкрийте кришку (9), натиснувши на клавішу (8), якщо у робочій камері встановлена чаша (20), то вийміть її.

– Візьміть форму (2) за ручку, установіть в робочу камеру і поверніть за годинниковою стрілкою до упору.

Примітка: *- В нагрівальному елементі (14) знаходиться датчик температури (15). Стежте за тим, щоб вільному переміщенню датчика ніщо не заважало.*

– Закрийте кришку (9).

– Вставте роз'єм мережевого шнура в гніздо (16), а вилку мережевого шнура вставте в розетку. При цьому прозвучить звуковий сигнал, на дисплеї (6) з'являться символи «00:00».

– Натисніть кнопку (34) «ХЛІБОПІЧКА», на дисплеї відобразіться блимаючий індикатор програми випікання «Хліб».

– Виберіть програму приготування, послідовно натискуючи кнопку (36) «МЕНЮ». Індикатор відповідної програми буде блимати, також на дисплеї буде відображатися тривалість роботи програми, встановлена за умовчанням (див. таблицю «Тривалість програм випікання»).

– Підтвердіть вибір програми, натиснувши кнопку (37) «OK», символ програми світитиметься постійно.

– Виберіть вагу продукту (500, 750 або 1000 грам) послідовними натисненнями кнопки (36) «МЕНЮ», показання вибраної ваги будуть блимати.

– Натисніть кнопку (37) «OK», вага продукту світитиметься постійно.

– Виберіть тип скориночки (світла «», середня «» або темна «») послідовними натисненнями кнопки (36) «МЕНЮ», символ відповідного типу скориночки буде блимати.

– Натисніть кнопку (37) «OK», символ типу скориночки світитиметься постійно.

– Налаштуйте функцію відкладеного старту. Для цього кнопками (32) «+» і (33) «-» установіть час, через який приготування буде завершено. Пропустіть даний крок, якщо хочете почати приготування негайно.

Примітка: *- Функція відкладеного старту не доступна для програм «Без глютена», «Джем» и «Тісто2».*

– Натисніть кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», щоб вимкнути програму приготування. На дисплеї буде відображатися залишившийся час роботи та символ поточного етапу приготування (див. «Етапи приготування»).

Примітка:

- Якщо ви активували функцію відкладеного старту, на дисплеї (6) відобразиться символ , коли пристрій перейде у режим приготування продуктів символ погасне.

- Якщо форма для випікання (2) встановлена невірно, прозвучать послідовні звукові сигнали, а на дисплеї відобразяться символи «Err». Вимкніть пристрій, натиснувши і утримуючи кнопку «Старт/Стоп», відкрийте кришку та зафіксуйте форму для випікання (2), повернувши її за годинниковою стрілкою до упору.

- Щоб вимкнути програму випікання, натисніть і утримуйте кнопку (35) «СТАРТ/СТОП» протягом 3-х секунд.

- У деяких програмах випікання (див. таблицю) Ви можете додавати додаткові інгредієнти (горіхи, сухофрукти тощо). Під час роботи програми випікання прозвучить звуковий сигнал, відкрийте кришку (9), додайте необхідні інгредієнти, потім закрийте кришку, програма випікання продовжіть роботу.

– Чотири звукових сигнали повідомлять про завершення програми випікання. Пристрій автоматично перейде у режим підтримання температури, на дисплеї з'явиться символ та буде відображатися час роботи пристрою у режимі підтримання температури.

Примітка: *- Функція підтримання температури недоступна для програм «Тісто1», «Тісто2» та «Йогурт».*

– Коли режим підтримання температури буде завершений, прозвучать 4 звукові сигнали, на дисплеї з'явиться символ ⦿.

Примітка:

– *Незважаючи на те, що пристрій підтримує температуру готової страви протягом години, не рекомендується залишати приготовані продукти надовго в формі для випікання (2), оскільки це може стати причиною підгоряння хліба.*

– *Для скасування режиму підтримання температури натисніть і утримуйте кнопку (35) «СТАРТ/СТОП» протягом 3-х секунд.*

- Не використовуйте режим підтримання температури для розігрівання продуктів.

– Після закінчення програми випікання витягніть вилку мережевого шнура з розетки та від'єднайти мережевий шнур від гнізда (16), розташованого на корпусі мультіварки (5).

– Відкрийте кришку (9), натиснувши клавішу (8).

– Надіньте термостійкі кухонні рукавиці, візьміть форму (2) за ручку, поверніть її проти годинникової стрілки та вийміть її.

– Дайте формі остигнути протягом 10 хвилин.

– Відокремте випічку від стінок і дна форми (2) використовуючи кухонну лопатку з антипригарним покриттям.

– Для витягання випеченого хліба переверніть форму (2) і обережно потрясіть.

– Витягніть лопать (4) з хліба за допомогою гачка (3) і дайте хлібу остигнути протягом 10 хвилин.

– Хліб ріжте гострим хлібним ножем.

Етапи користувального режиму випікання

1. Натисніть кнопку (34) «ХЛІБОПІЧКА», на дисплеї з'явиться блимаючий індикатор програми «Хліб».
2. Натисніть кнопку (34) «ХЛІБОПІЧКА» ще раз, на дисплеї з'явиться символ першої користувальної програми «bp1».
3. Послідовно натискуючи кнопку (36) «МЕНЮ», виберіть номер програми («bp1», «bp2»… «bp5»).
4. Для переходу до настроювання вибраної програми натисніть і утримуйте протягом 3-х секунд кнопку (34) «ХЛЕБОПІЧКА», на дисплеї відобразиться символ (попереднє нагрівання) та час даного етапу.
5. Кнопками (32) «+» і (33) «-» встановіть необхідний час попереднього нагріву.
6. Натисніть кнопку (36) «МЕНЮ», на дисплеї відобразиться графічний символ та тривалість наступного етапу приготування (див. «Етапи користувального режиму»).
7. Повторіть кроки 4-5 для залишившихся етапів приготування (крім підтримання температури).
8. Настроївши тривалість етапів приготування, настройте температуру всередині робочої камери під час розстойки (на дисплеї з'явиться символ і показання температури (˚)).
9. Кнопками (32) «+» і (33) «-» установіть температуру нагріву, натисніть кнопку (36) «МЕНЮ».
10. Кнопками (32) «+» і (33) «-» установіть температуру нагріву під час випікання (символ).
11. Збережіть настройки програми, натиснувши та утримуючи протягом 3 секунд кнопку (37) «OK».

Примітка: Якщо ви не хочете зберігати настройки програми, натисніть кнопку (37) «OK» без утримування.

1. Для вмикання приготування натисніть кнопку (35) «СТАРТ/СТОП».

Примітка: *- Щоб увімкнути програму з заздалегідь заданими настройками,*

здійсніть дії, які описані у пунктах 1-3 та 12.

ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Інгредієнти

Мука

Властивості муки визначаються не лише сортом, але і умовами вирощування зерна, способом обробки і зберігання. Пробуйте пекти хліб з муки різних виробників і марок і знайдіть ту, яка задовольняє Вашим потребам. Основними видами хлібопекарської муки є пшенична і житня. Пшенична мука використовується ширше, це обумовлене тим, що випічка з пшеничної муки має приємні смакові якості і володіє високою харчовою цінністю.

Хлібопекарська мука

Хлібопекарська (рафінована) мука, що складається лише з внутрішньої частини зерна, містить максимальну кількість клейковини, яка забезпечує еластичність м'якуша і запобігає обпаданню хліба. Випічка з хлібопекарської муки виходить пишнішою.

Цілісно зернова мука (шпалерна)

Цілісно зернову (шпалерну) муку отримують шляхом перемелювання цілісних зерен пшениці разом з оболонкою. Цей сорт муки відрізняється підвищеною живильною цінністю. Цілісно зерновий хліб зазвичай виходить меншого розміру. Для поліпшення споживчих властивостей хліба цілісно зернову муку часто змішують з хлібопекарською мукою.

Кукурудзяна і вівсяна мука

Для поліпшення текстури хліба і додання йому додаткових смакових якостей змішуйте пшеничну або житню муку з кукурудзяною або вівсяною.

Цукор

Цукор збагачує випічку додатковими смаковими відтінками і додає хлібу золотистий колір. Цукор є живильним середовищем для зростання дріжджів. Додайте у випічку не лише рафінований, але і коричневий цукор, а також цукрову пудру.

Дріжджі

Зростання дріжджів супроводжується виділенням вуглекислого газу, який сприяє утворенню пористого м'якуша. Мука і цукор є живильним середовищем для зростання дріжджів. Додайте свіжі пресовані або швидкодіючі сухі дріжджі. Свіжі пресовані дріжджі розчиняйте в теплій рідині (воді, молоці тощо) швидкодіючі дріжджі додайте в муку (не вимагають попередньої активації, тобто додавання води). Слідуйте рекомендаціям на упаковці або дотримуйтесь наступних пропорцій:

1 чайна ложка швидкодіючих сухих дріжджів дорівнює 1,5 чайної ложки свіжих пресованих дріжджів.

Зберігайте дріжджі в холодильнику. Висока температура вбиває дріжджі, і тісто піднімається погано.

Сіль

Сіль надає хлібу додатковий смак і колір, але уповільнює зростання дріжджів. Не використовуйте надмірну кількість солі. Завжди використовуйте дрібну сіль (велика може пошкодити антипригарне покриття форми).

Яйця

Покращують структуру і об'єм випічки, надають додатковий смак. Перед додаванням в тісто ретельно збийте.

Тваринні і рослинні жири

Тваринні і рослинні жири роблять випічку м'якше і збільшують термін зберігання. Перш ніж додати вершкове масло, поріжте його на невеликі кубики або дайте йому трошки відтанути.

Пекарний порошок і сода

Сода і пекарний порошок (розпушувач) укорочують час, необхідний для підйому тесту. Соду необхідно заздалегідь змішати з лимонною кислотою і невеликою кількістю муки (5 г харчової соди, 3 г лимонної кислоти і 12 г муки). Це кількість порошку (20 г) розрахована на 500 г муки. Не використовуйте для гасіння соди оцет, це робить м'якуш менш однорідним і вологішим. Пекарний порошок (розпушувач) просто засипте у форму, слідуючи вказівкам в рецепті.

Вода

Температура води грає важливу роль при випічці хліба. Оптимальна температура води 20-25°С, Ви можете замінити воду молоком або збагатити смак хліба, додавши деяку кількість натурального соку.

Молочні продукти

Молочні продукти покращують живильну цінність і смак хліба. М'якуш виходить красивішим і апетитнішим. Використовуйте свіжі молочні продукти або сухе молоко.

Фрукти і ягоди

Для приготування джему використовуйте лише свіжі і якісні фрукти і ягоди.

ДОЗУВАННЯ

Секрет хорошого хліба криється не лише в якості інгредієнтів, але і в чіткому дотриманні їх пропорцій.

– Використовуйте кухонні ваги або мірну ємність (22) і ложку (24), які входять до комплекту постачання.
– Наповните мірну ємність (22) рідиною до відповідної відмітки. Перевірте дозування, встановивши ємність (22) на рівній поверхні.
– Ретельно очищайте мірний ємність (22) перед виміром іншого виду рідини.
– Сухі інгредієнти не ущільнюйте, насипаючи їх в мірну ємність (22).
– Важливо просівати муку перед зважуванням, щоб наситити її повітрям, це гарантує найкращий результат випікання. Гору знімайте за допомогою ножа.

ЗАКЛАДКА ІНГРЕДІЄНТІВ

– Послідовність закладки інгредієнтів, що рекомендується (якщо в рецепті не вказане інше): рідини (вода, молоко, масло, збиті яйця і так далі) виливаються на дно ємності для випікання (2), потім засипаються сухі інгредієнти, сухі дріжджі додаються лише в останню чергу.
– Стежте за тим, щоб мука не намокала повністю, кладіть дріжджі лише на суху муку. Дріжджі також не повинні контактувати з сіллю, оскільки остання знижує активність дріжджів.
– Використовуючи функцію відстрочення, не закладайте у форму (2) швидкопсувні продукти, як наприклад яйця, фрукти, молоко.

Увага!

Всі рецепти мають рекомендаційний характер, тому що потрібні для рецептів об'єми та співвідношення інгредієнтів можуть варіюватися залежно від регіональної специфіки продуктів та висоти над рівнем моря.

ПРОБЛЕМИ ПРИ ВИПІКАННІ ХЛІБА

Тісто піднімається дуже швидко	**Надмірна кількість дріжджів, муки або недостатня кількість солі**
Хліб не піднімається	Недостатня кількість дріжджів
	Старі або неактивні дріжджі
	Дріжджі стикнулися з рідкими інгредієнтами або сіллю до замісу
	Неправильно вибраний сорт муки, або мука неякісна
	Недостатня кількість цукру
	М'яка вода приводить до активнішого зростання дріжджів
Інтенсивний підйом тесту, тісто виходить за межі форми для запікання	Зайва кількість дріжджів або муки
	Надмірна кількість тесту
Хліб обпав в центрі	Зростання дріжджів проходить неякісно із-за високої температури рідини або її надмірної кількості
	Надмірна кількість муки або недолік рідини
Щільний м'якуш, грудки	Недостатня кількість дріжджів і цукру
	Надмірна кількість фруктів, цілісних зерен і так далі
	Неякісна мука
	Надмірна температура рідини приводить до швидкого зростання дріжджів і раннього обпадання тесту
	Немає солі або недостатня кількість цукру
	Недолік муки
Хліб не пропікся в центрі	Використання великої кількості рідини і рідких інгредієнтів (наприклад, йогурту)
	Надмірна кількість рідких інгредієнтів
Грубозернистий м'якуш	Немає солі
	Дуже гаряча вода
	Надмірна кількість тесту
Поверхня хліба, що не пропеклася	Надмірна кількість муки (особливо якщо Ви печете білий хліб)
	Надмірна кількість дріжджів або недолік солі
	Надмірна кількість цукру
	Інші солодкі інгредієнти, окрім цукру
М'якуш нарізаних шматочків зернистий і нерівномірний	Ви не остудили хліб перед нарізкою (зайва волога не встигла випариться)

Додаткові можливості

Пам’ять

– При аварійному відключенні електроенергії в процесі роботи активується функція пам’яті тривалістю до 7 хвилин.
– При відновленні електроживлення протягом 7 хвилин пристрій продовжує виконання заданої програми з моменту, на якому вона була припинена.
– В разі відсутності електроживлення більше 7 хвилин необхідно заново завантажити продукти і зробити програмування пристрою.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

– Після закінчення роботи вимкніть пристрій, витягніть вилку мережевого шнура з розетки та від’єднайте мережевий шнур від гнізда (16), розташованого на корпусі мультіварки (5).
– Дочекайтесь охолодження пристрою.
– Протріть корпус (5) і кришку (9) злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.
– Всі знімні деталі промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом.

***Примітка**: - Якщо лопать (4) не знімається з осі, наповніть форму (2) теплою водою і почекайте близько 30 хвилин.*

– Ретельно просушіть всі знімні деталі перш ніж установлювати їх у робочу камеру.
– Не занурюйте корпус пристрою, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або інші рідини.

ЗБЕРІГАННЯ

– Перед тим, як прибрати пристрій на зберігання, зробіть його чищення і дійдіться його повного висихання.
– Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНІСТЬ	ПРИЧИНА	Усунення
На дисплеї відобразилися символи «E01», що супроводжуються повторними звуковими сигналами	Пристрій не остигнув після попереднього циклу випічки	Вимкніть пристрій від мережі, витягніть форму, дайте пристрою остигнути при кімнатній температурі.
Символи «Err» на дисплеї, супроводжувані повторними звуковими сигналами	Неправильне установлення форми для випікання (2)	Вимкніть пристрій, відкрийте кришку, встановіть форму для випікання та поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
Символи «EEE» на дисплеї, супроводжувані повторними звуковими сигналами	Обрив датчика температури	Вимкніть пристрій і зверніться до авторизованого сервісного центру
Символи «HHH» на дисплеї, супроводжувані повторними звуковими сигналами	Датчик температури не функціонує внаслідок короткого замикання	Вимкніть пристрій і зверніться до авторизованого сервісного центру
Дим з вентиляційних отворів (5)	Інгредієнти попали на нагрівальний елемент	Вимкніть пристрій, вийнявши вилку мережевого шнура з розетки. Витягніть форму, дайте пристрою остигнути. Вологою тканиною протріть стінки робочої камери і нагрівальний елемент
Готовий хліб обпав, нижня частина хліба волога	Після випічки хліб залишався в хлебопічці дуже довго	Випікаючи хліб по цьому рецепту, вимикайте пристрій відразу після випічки хліба
Хліб прилипнув до стінок форми для випічки	Нижня частина хліба прилипнула до лопаті для замісу	Перед установкою змащуйте лопать маслом
Структура хліба неоднорідна або хліб не вийшов	Вибраний невірний режим	Прогляньте доступні програми випічки, виберіть іншу програму повторними натисненнями кнопки «МЕНЮ»
	Часте відкриття кришки під час роботи	Відкривайте кришку лише по запиту програми для додавання додаткових інгредієнтів.
	Тривале відключення електроенергії під час роботи	Заново закладіть необхідні інгредієнти і почніть випічку спочатку
	Рух лопаті заблокований	Витягніть форму і перевірте, чи обертається привід. В разі несправності зверніться до авторизованого сервісного центру

Комплектація

Інструкція – 1 шт.
Кошик для фритюру – 1 шт.
Форма для випічки – 1 шт.
Гачок для витягання лопаті – 1 шт.
Лопать для замішування – 1 шт.
Щипці для чаші – 1 шт.
Чаша – 1 шт.
Кришка чаші – 1 шт.
Мірна ємність для хлібопічки – 1 шт.
Мірна ємність для мультіварки – 1 шт.
Мірна ложка – 1 шт.
Ополоник – 1 шт.
Лопатка – 1 шт.
Лоток для готування на парі – 1 шт.
Сітка для сиру – 1 шт.

Технічні характеристики

Електроживлення: 220-240 В, ~ 50/60 Гц
Максимальна споживана потужність в режимі мультіварки: 900 Вт
Максимальна споживана потужність в режимі хлібопічки: 800 Вт
Комбінована потужність: 1700 Вт, 230 В

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу без попереднього повідомлення.

Термін служби приладу – 3 роки.

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред’явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред’явити чек або квитанцію про покупку.

Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред’являються директивою 2004/108/ЕС Ради Європи й розпорядженням 2006/95/ЕС по низьковольтних апаратурах.

МУЛЬТЫВАРКА-ХЛЕБАПЕЧКА 5G

Універсальная мультыварка з 83 праграмамі прыгатавання прадуктаў. Асноўныя праграмы прыгатавання прадуктаў – мультыповар, выпечка хлеба, смажанне ў фрыцюры, прыгатаванне ёгурту або тварагу.

Апісанне

1. Кошык для смажання ў фрыцюры
2. Форма для выпечкі хлеба
3. Кручок для вымання лопасці (4)
4. Лопасць для замешвання цеста
5. Корпус мультываркі
6. Дысплей
7. Панэль кіравання
8. Клавіша адкрыцця вечка
9. Вечка
10. Назіральнае акенца
11. Паравы клапан
12. Адтуліны для выхаду пары
13. Кантэйнер для збору кандэнсату
14. Награвальны элемент
15. Датчык тэмпературы
16. Гняздо для падключэння сеткавага шнура
17. Фіксатары ахоўнага экрана
18. Ахоўны экран
19. Шчыпцы для вымання чары
20. Чара
21. Вечка чары (20)
22. Мерная ёмістасць для хлебапечкі
23. Мерная ёмістасць для мультываркі
24. Мерная лыжка
25. Апалонік
26. Лапатка
27. Сеткавы шнур
28. Латок для гатавання на пары
29. Сетка для адкідвання тварагу

Панэль кіравання

30. Кнопка «МУЛЬТЫПОВАР»
31. Кнопка «МУЛЬТЫВАРКА»
32. Кнопка павелічэння наладжвальнага значэння «+»
33. Кнопка памяншэння наладжвальнага значэння «-»
34. Кнопка «ХЛЕБАПЕЧ»
35. Кнопка «СТАРТ/СТОП»
36. Кнопка «МЕНЮ»
37. Кнопка «ОК»

Увага!

Для дадатковай абароны мэтазгодна ў ланцугі сілкавання мультыворкі усталяваць прыладу ахоўнага адключэння (ПАА) з намінальным токам спрацоўвання, які не перавышае 30 мА, для ўсталёўкі ПАА звярніцеся да спецыяліста.

МЕРЫ БЯСПЕКІ

Перад пачаткам эксплуатацыі мультываркі уважліва прачытайце сапраўдную інструкцыю па эксплуатацыі і захавайце яе для выкарыстання ў якасці даведкавага матэрыялу.

Выкарыстоўвайце мультыварку толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Няправільны зварот з прыладай можа прывесці да яе паломкі, прычынення шкоды карыстальніку або яго маёмасці.

- Перад выкарыстаннем прылады ўважліва агледзьце сеткавы шнур і раздым для падключэння сеткавага шнура, размешчаны на корпусе прылады, упэўніцеся ў тым, што яны не маюць пашкоджанняў. Не выкарыстоўвайце прыладу пры наяўнасці пашкоджанняў сеткавага шнура або раздыма сеткавага шнура.
- Перад уключэннем прылады ўпэўніцеся ў тым, што напружанне электрычнай сеткі адпавядае працоўнаму напружанню прылады.
- Сеткавы шнур забяспечаны «еўравілкай»; уключайце яе ў электрычную разетку, якая мае надзейны кантакт зазямлення.
- Пры падключэнні прылады да электрычнай сеткі не выкарыстоўвайце пераходнікі.
- Сачыце за тым, каб сеткавы шнур быў шчыльна ўстаўлены ў раздым на корпусе прылады і ў электрычную разетку.
- Выкарыстоўвайце толькі той сеткавы шнур, які ўваходзіць у камплект пастаўкі, не выкарыстоўвайце сеткавы шнур ад іншых прылад.
- Выкарыстоўвайце толькі тыя здымныя дэталі, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Размяшчайце прыладу на роўнай цеплаўстойлівай паверхні, удалечыні ад крыніц вільгаці, цяпла і адкрытага агню.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыбор па-за памяшканнямі.
- Усталёўвайце прыладу так, каб доступ да электрычнай разеткі заўсёды быў вольным.
- Выкарыстоўвайце прыладу ў месцах з добрай вентыляцыяй.
- Не падвяргайце прыладу ўздзеянню прамых сонечных промняў.
- Не размяшчайце прыладу ў непасрэднай блізкасці ад сцяны і мэблі. Адлегласць ад корпуса мультываркі да сцяны або да прадметаў мэблі павінна быць не меней 20 см, вольная прастора над мультываркай павінна быць не меней 30-40 см.
- Не дапушчайце судотыку сеткавага шнура з гарачымі паверхнямі і вострымі кантамі мэблі. Не дапушчайце пашкоджання ізаляцыі сеткавага шнура.
- Забараняецца брацца за сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Адключаючы прыладу ад электрасеткі, ніколі не тузайце за сеткавы шнур, вазьміцеся за сеткавую вілку і акуратна выміце яе з разеткі.
- Не апускайце прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду або ў любыя іншыя вадкасці.
- Калі прылада звалілася ў ваду, неадкладна выміце сеткавую вілку з электрычнай разеткі, і толькі пасля гэтага можна дастаць прыладу з вады. Па пытанні далейшага выкарыстання прылады звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
- Не ўстаўляйце староннія прадметы ў адтуліны для выхаду пары і сачыце за тым, каб старонnія прадметы не патрапілі паміж вечкам і корпусам мультываркі.
- Не пакідайце прыладу без нагляду, заўсёды выключайце прыладу і адключайце яе ад электрычнай сеткі, калі вы ёй не карыстаецеся.
- Ка пазбегнуць апёкаў, не нахіляйцеся над адтулінай для выхаду пары. Будзьце вельмі асцярожныя, калі адчыняеце вечка мультываркі падчас і непасрэдна пасля прыгатавання прадуктаў. **Рызыка апёку парай!**
- Пры працы прылады ў праграме «Смажанне», каб пазбегнуць апёку пырскамі гарачага алею, не нахіляйцеся над чарай параваркі.
- Трымайце ў чысціні паравы клапан, у выпадку забруджвання чысціце яго.
- Катэгарычна забараняецца эксплуатацыя прылады без усталяванай чары, ахоўнага экрана і паравога клапана. Таксама забараняецца ўключаць мультыварку без прадуктаў або без дастатковай колькасці вадкасці або алею ў чары.
- Забараняецца выкарыстоўваць мультыварку з пашкоджанай сіліконавай пракладкай ахоўнага экрана.
- Выконвайце рэкамендацыі па колькасці і аб'ёму сухіх прадуктаў і вадкасці.
- Не вымайце чару падчас працы прылады.
- Забараняецца змяшчаць або захоўваць у форме для выпечкі і чары старонnія прадметы.
- Не ўсталёўвайце прыладу на іншыя бытавыя прыборы.
- Не накрывайце мультыварку падчас працы.

Увага! Пры гатаванні прадуктаў на пары сачыце за ўзроўнем вадкасці ў чары, далівайце ваду ў чару па меры неабходнасці. Не пакідайце прыладу без нагляду!

- Забараняецца пераносіць прыладу падчас працы. Пераносьце мультыварку, папярэдне адключыўшы яе ад электрычнай сеткі, выміце чару з прадуктамі і дачакайцеся поўнага астывання мультываркі.
- Падчас працы мультываркі награваецца верхняе вечка, чара, а таксама дэталі корпуса, не дакранайцеся да іх, пры неабходнасці выняць гарачую чару выкарыстоўвайце шчыпцы для вымання чары або кухонныя рукавіцы.
- Падчас працы не дакранайцеся да гарачых паверхняў.
- Не апускайце рукі ўнутр працоўнай камеры падчас працы.
- Вымаючы гатовы хлеб, бярыцеся за ручку формы для выпечкі і выкарыстоўвайце прыхваткі або тэрмаўстойлівыя кухонныя рукавіцы.
- У пазбяганне пашкоджання антыпрыгарнага пакрыцця формы для выпечкі, вымаючы хлеб, не выкарыстоўвайце вострыя або металічныя прадметы.
- У выпадку няправільнага выкарыстання прылады (пры парушэнні пунктаў дадзенага кіраўніцтва, або ў выпадку перавышэння часу прыгатавання), магчыма падгаранне хлеба і з'яўленне дыму. У гэтым выпадку адключыце прыладу, выміце вілку сеткавага шнура з разеткі. Перад выманнем формы для выпечкі дачакайцеся поўнага астывання прылады.
- Пры выкарыстанні мультываркі у рэжыме фрыцюрніцы, сачыце за тым, каб узровень алею ў чары быў не ніжэй адзнакі «1 L» не вышэй адзнакі «2 L».
- Максімальная вага прадуктаў не павінна перавышаць 700 грам.
- Пры працы з гарачым алеем выкарыстоўвайце толькі тэрмаўстойлівае кухоннае прыладдзе з цеплаізаляцыйнымі ручкамі.
- Ніколі не злівайце алей, калі ён гарачы, дайце яму астыць.
- Па магчымасці загружайце ў чару сухія прадукты, паколькі трапленне нават невялікай колькасці вільгаці ў гарачы алей прыводзіць да распырсквання алею.
- Не перагружайце прыладу прадуктамі. Гэта можа прывесці да іх узгарання.
- У выпадку ўзгарання алею неадкладна адключыце прыладу ад электрасеткі і накрыйце шчыльнай, па магчымасці негаручай, тканню.

НІ Ў ЯКІМ РАЗЕ НЕ ЗАЛІВАЙЦЕ АГОНЬ ВАДОЙ!

- Не перамяшчайце прыладу датуль, пакуль алей для смажання цалкам не астыў.
- Рэгулярна рабіце чыстку прылады.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці ўпакоўкі, без нагляду.

Увага! Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі або плёнкай. Небяспека ўдушша!

- Не дазваляйце дзецям, малодшым за 8 гадоў, дакранацца да корпуса прылады, сеткавага шнура і вілкі сеткавага шнура падчас працы прылады.
- Наглядайце за дзецьмі, каб не дапусціць выкарыстання прылады ў якасці цацкі.
- Будзьце асабліва ўважлівыя, калі паблізу ад прылады, якая працуе, знаходзяцца дзеці да 8 гадоў або асобы з абмежаванымі магчымасцямі.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі, малодшымі за 8 гадоў.
- Дзеці, старэйшыя за 8 гадоў, і людзі з абмежаванымі магчымасцямі могуць карыстацца прыладай, толькі калі яны знаходзяцца пад наглядам асобы, якая адказвае за іх бяспеку, а таксама, калі ім былі дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі аб бяспечным выкарыстанні прылады і тых небяспеках, якія могуць узнікаць пры яе няправільным выкарыстанні.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу па-за памяшканнямі.
- Каб пазбегнуць пашкоджанняў, перавозьце прыладу толькі ў завадской ўпакоўцы.
- Адключаючы прыладу ад электрасеткі, ніколі не тузайце за сеткавы шнур, вазьміцеся за сеткавую вілку і акуратна выміце яе з электрычнай разеткі.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу пры наяўнасці пашкоджанняў сеткавай вілкі або сеткавага шнура, калі яна працуе з перабоямі, а таксама

пасля яе падзення. Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыладу. Па ўсіх пытаннях рамонту звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Захоўвайце прыладу ў месцы, недаступным для дзяцей і людзей з абмежаванымі здольнасцямі.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ

ПРАВІЛЫ ВЫКАРЫСТАННЯ ЧАРЫ (20) І ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКІ (2)
- Мультыварку і яе здымныя дэталі выкарыстоўвайце строга па прызначэнні.
- Забараняецца ўсталёўваць чару (20) на награвальныя прылады або варачныя паверхні.
- Забараняецца замест чары (20) або формы для выпечкі (2) выкарыстоўваць іншыя ёмістасці.
- Сачыце за тым, каб паверхня награвальнага элемента (14), а таксама дно чары (20) і формы (2) заўсёды былі чыстымі і сухімі.
- Каб пазбегнуць пашкоджання антыпрыгарнага пакрыцця формы для выпечкі, вымаючы хлеб, не выкарыстайце вострыя або металічныя прадметы.
- Каб пазбегнуць пашкоджанняў антыпрыгарнага пакрыцця, не здрабняйце прадукты непасрэдна ў чары (20).
- Ніколі не пакідайце і не захоўвайце ў чары (20) і форме для выпечкі (2) якія-небудзь старонніх прадметы.
- Прадукты ў чары (20) змешвайце толькі апалонікам (25) або лапаткай (26), дапушчальна таксама выкарыстоўваць драўляныя, пластыкавыя або сіліконавыя кухонныя аксэсуары.
- Забараняецца змешваць прадукты ў чары (20) металічнымі прадметамі, бо яны могуць падрапаць антыпрыгарнае пакрыццё чары (20).
- Рэкамендуецца вымыць чару (20) адразу пасля прыгатавання страў з выкарыстаннем запраў і спецый.
- Каб пазбегнуць пашкоджання антыпрыгарнага пакрыцця, не змяшчайце чару (20) і форму для выпечкі (2) пад халодную ваду адразу пасля прыгатавання, дайце ім спачатку астыць.
- **Забараняецца чару (20) і форму для выпечкі (2) змяшчаць у посудамыйную машыну.**

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

Пасля транспартавання ці захоўвання прылады пры паніжанай тэмпературы не ўключайце яе, дайце прыладзе нагрэцца да хатняй тэмпературы.
- Выміце прыладу з упакоўкі, выдаліце ўсе ўпаковачныя матэрыялы і наклейкі, якія замінаюць звычайнай працы мультываркі.
- Усталюйце мультыварку на роўнай цеплаўстойлівай паверхні, удалечыні ад усіх крыніц цяпла (такіх як газавая пліта, электрапліта або варачная панэль).
- Усталюйце прыладу так, каб ад сцяны да корпуса заставалася адлегласць не меней 20 см, а вольная прастора над ім складала не меней 30-40 см.
- Не размяшчайце прыладу ў непасрэднай блізкасці да прадметаў, якія могуць быць пашкоджаныя высокай тэмпературай пры выхадзе пары.

Увага! Не размяшчайце прыладу зблізку ванн, ракавін або іншых ёмістасцяў, напоўненых вадой.
- Адкрыйце вечка (9), націснуўшы на клавішу (8) і выміце чару (20).
- Прамыйце цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам усе здымныя дэталі і аксэсуары: кошык для фрыцюру (1), форму для выпечкі (2), кручок (3), лопасць для замешвання цеста (4), трымальнік для вымання чары (19), чару (20), мерныя шклянкі (22, 23), мерную лыжку (24), апалонік (25), лапатку (26) і латок для гатавання на пары (28), затым апаласніце іх праточнай вадой і прасушыце.
- Корпус прылады (5) пратрыце вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце насуха.
- Зніміце паравы клапан (11) і прамыйце клапан цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам, затым старанна прасушыце і ўсталюйце на месца.
- Зніміце ахоўны экран (18), націснуўшы і пацягнуўшы фіксатары (17). Прамыйце ахоўны экран (18) цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам, прасушыце і ўсталюйце на месца: устаўце ніжнюю частку экрана (18) у пазы на вечку (9), націсніце на верхнюю частку экрана да пстрычкі фіксатараў (17).
- Вечка (9) не зачыніцца, калі ахоўны экран не быў устаноўлены на месца.

ВЫКАРЫСТАННЕ

Панэль кіравання
- Кожны націск кнопак панэлі кіравання суправаджаецца гукавым сігналам.
- Патройны гукавы сігнал паведамляе аб тым, што вы націснулі не тую кнопку.

Рэжым «МУЛЬТЫВАРКА»

Увага!
- ***Ніколі не пакідайце прыладу, якая працуе, без нагляду.***
- ***У пазбяганне апёкаў, будзьце асцярожныя, адчыняючы вечка (9), не нахіляйцеся над адтулінамі выхаду пары (12) у працэсе працы, не размяшчайце адкрытыя ўчасткі цела над чарай (20) і формай для выпечкі (2)!***
- ***Пры першым выкарыстанні мультыварк і магчыма з'яўленне старонняга паху ад награвальнага элемента, гэта дапушчальна.***
- ***Не выкарыстоўвайце металічныя прадметы, якія могуць падрапаць антыпрыгарнае пакрыццё формы (2) і чары (20).***

1. Адкрыйце вечка мультыварк і (9), націснуўшы клавішу (8). Усталюйце чару (20) у працоўную камеру мультываркі.
2. Пакладзіце прадукты у чару (20), паводле рэцэпту (гл. кнігу рэцэптаў).

Нататка: *– Сачыце за тым, каб (20) інгрэдыенты і вадкасці, пакладзеныя ў чару, не былі вышэй адзнакі максімальнага ўзроўню «10» і не ніжэй адзнакі мінімальнага ўзроўню «2».*

– Адзнака максімальнага ўзроўню для каш (акрамя рысу) – «8».

Агульны прыклад закладкі прадуктаў і вады (у якасці прыкладу разгледжаны рыс):

– Адмерайце рыс мернай шкляначкай (23) (у адной мернай шкляначцы прыблізна 160 гр. рысу), прамыйце яго і змясціце рыс у чару (20).

– Узровень вады, неабходны для вызначанай колькасці рысу (вымеранага ў шкляначках «CUP»), паказаны на шкале ўсярэдзіне чары (20).

– Наліце ваду да адпаведнай адзнакі.

Прыклад: *– Насыпаўшы чатыры мерных шклянач́кі рысу, ваду неабходна наліць да пазнакі «4 CUP».*

– Для вадкіх малочных каш рэкамендуем выкарыстоўваць рыс і ваду ў прапорцыі 1:3.

3. Усталюйце чару (20) у працоўную камеру прылады. Упэўніцеся, што знешняя паверхня чары чыстая і сухая, а сама чара ўсталяваная без перакосаў і шчыльна мяжуецца з паверхняй награвальнага элемента (14).

Нататка:

– не выкарыстоўвайце чару (20) для мыцця круп і не рэжце ў ёй прадукты, гэта можа пашкодзіць антыпрыгарнае пакрыццё,

– упэўніцеся, што ў працоўнай камеры і на дне чары (20) няма старонніх прадметаў, забруджванняў або вільгаці,

– перад выкарыстаннем вытрыце знешнюю паверхню і дно чары (20) насуха,

– у сярэдзіне награвальнага элемента (14) знаходзіцца датчык тэмпературы (15). Сачыце за тым, каб вольнаму перамяшчэнню датчыка нішто не замінала.

4. Калі вы гатуеце прадукты на пары, наліце ваду ў чару (20) так, каб кіпячая вада не дакраналася да дна латка (28). Змясціце прадукты ў латок (28) і ўсталюйце яго ў чару (20).
5. Зачыніце вечка (9) да пстрычкі.
6. Устаўце раздым сеткавага шнура ў гняздо (16), а вілку сеткавага шнура ўстаўце ў разетку. Пры гэтым прагучыць гукавы сігнал, на дысплеі (6) з'явяцца знакі «00:00».
7. Націсніце кнопку (31) «МУЛЬТЫВАРК», на дысплеі адлюструецца знак праграмы прыгатавання «Суп», які мігціць, і знакі часу «0:30».
8. Абярыце праграму прыгатавання, паслядоўна націскаючы кнопку (36) «МЕНЮ». Індыкатар адпаведнай праграмы будзе міргаць, таксама на дысплеі будзе адлюстроўвацца час працы праграмы, усталяваны па змаўчанні (гл. табліцу «Праграмы прыгатавання»).
9. Пацвердзіце выбар праграмы, націснуўшы кнопку (37) «OK».

Нататка: *У рэжымах прыгатавання «Варка », «Смажанне », «Тушэнне » і «Фрыцюр » паслядоўнымі націскамі кнопкі (36) «МЕНЮ» абярыце адзін з прадуктаў: гароднiна «», рыба «», мяса «» ці курыца «». Пацвердзіце выбар прадукта кнопкай (37) «OK».*

10. Пасля выбару праграмы прыгатавання або прадукта, прызначанага для прыгатавання, на дысплеі (6) адлюструюцца знакі часу працы праграмы, якія мігцяць, час працы ўсталяваны па змаўчанні (гл. табліцу «Праграмы прыгатавання»).
11. Пры неабходнасці Вы можаце змяніць час працы праграмы прыгатавання, націскам кнопак (32) «+» і (33) «-», пацвердзіце час прыгатавання, націснуўшы кнопку (37) «OK», пры гэтым сведчанні часу на дысплеі (6) будуць свяціцца ўвесь час.

Нататка: *– Настройка часу прыгатавання не даступная для праграмы «Рыс». Прапусціце пункты 10 – 14.*

12. Пры неабходнасці настройце функцыю адкладзенага старту. Для гэтага кнопкамі (32) «+» і (33) «-» усталюйце час (ад 30 хвілін да 24 гадзін), праз які прыгатаванне будзе завершанае. Прапусціце дадзены крок, калі жадаеце пачаць прыгатаванне неадкладна.

Нататка: *– Функцыя адкладзенага старту не даступная для праграм «Смажанне» і «Фрыцюр».*

13. Для ўключэння праграмы прыгатавання прадуктаў націсніце кнопку (35) «СТАРТ/СТОП». На дысплеі (6) будзе адлюстроўвацца пакінуты час працы (акрамя праграмы «Рыс») і раздзяляльныя кропкі будуць міргаць.
14. Калі вы актывавалі функцыю адкладзенага старту, на дысплеі (6) адлюструецца знак адкладзенага старту «», пасля ўключэння прылады ў рэжым прыгатавання прадуктаў знак «» пагасне.

Нататка:

– Каб прыпыніць праграму прыгатавання, націсніце кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», на дысплеі (6) адлюструецца знак «» і сведчанні часу прыгатавання будуць міргаць.

– Для працягу працы праграмы прыгатавання паўторна націсніце кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», пры гэтым на дысплеі (6), знак «» пагасне, і раздзяляльныя кропкі ў сведчаннях часу будуць міргаць.

– Каб выключыць праграму прыгатавання, націсніце і ўтрымлівайце кнопку (35) «СТАРТ/СТОП» на працягу 3-х секунд.

15. Па заканчэнні праграмы прыгатавання прадуктаў прагучаць 4 гукавых сігналы, і мультыварка аўтаматычна пяройдзе ў рэжым падтрымання тэмпературы, на дысплеі (6) адлюструецца знак і будзе адлюстроўвацца час працы мультываркі у рэжыме падтрымання тэмпературы.

Нататка:

– Функцыя падтрымання тэмпературы не даступная для праграм «Тварог», «Варэнне», «Смажанне» і «Фрыцюр».

– Працягласць рэжыму падтрымання тэмпературы для праграмы «Піца» складае 1 гадзіну.

16. Па завяршэнні часу падтрымання тэмпературы прагучаць 4 гукавыя сігналы, і на дысплеі (6) адлюструецца знак .

Нататка:

– Нягледзячы на тое, што прылада падтрымлівае тэмпературу гатовай стравы да 24 гадзін, не рэкамендуецца пакідаць прыгатаваныя прадукты ў чары надоўга, бо гэта можа прывесці да псавання прадуктаў.

– *Для адмены падтрымання тэмпературы націсніце і ўтрымлівайце кнопку (35) «СТАРТ/СТОП» на працягу 3-х секунд.*
– *Не выкарыстоўвайце рэжым падтрымання тэмпературы для разагравання прадуктаў.*
– *Сачыце за гатовасцю прадуктаў у працэсе прыгатавання, пры неабходнасці памешвайце прадукты пластыкавым апалонікам (25) або лапаткай (26).*

17. Выміце вілку сеткавага шнура з разеткі і адключыце сеткавы шнур ад гнязда (16), размешчанага на корпусе мультыварКі (5).
18. Адкрыйце вечка (9), націснуўшы клавішу (8).
19. Выміце чару (20), выкарыстоўваючы шчыпцы (19) або кухонныя рукавіцы.
20. Дайце мультыварцы астыць і зрабіце яе чыстку.

ПРАГРАМЫ ПРЫГАТАВАННЯ І ІХ ПРАЦЯГЛАСЦЬ

Праграма	Працягласць (у гадзінах)	Час па змаўчанні (у гадзінах)	Адкладзены старт (максімальны час)	Падтрыманне тэмпературы
Суп	0:05 – 2:00	0:30	24:00	24:00
Рыс	–	–	24:00	24:00
Каша	0:05 – 2:00	0:20	24:00	24:00
Плоў	0:05 – 2:00	0:30	24:00	24:00
Піца	0:05 – 2:00	0:30	24:00	1:00
Тварог	4:00 – 6:00	4:00	24:00	не даступна
Варэнне Гароднiна	0:05 – 2:00	0:20	24:00	не даступна
Рыба	0:05 – 2:00	0:25		
Мяса	0:05 –2:00	0:30		
Курыца	0:05 – 2:00	0:25		
Смажанне Гароднiна Рыба Мяса Курыца	0:05 – 1:00	0:20	не даступна	не даступна
		0:25		
		0:30		
		0:25		
Тушэнне Гароднiна Рыба Мяса Курыца	0:10 – 4:00	0:20	24:00	24:00
		0:30		
		0:40		
		0:30		
Фрыцюр Гароднiна Рыба Мяса Курыца	0:05 – 1:00	0:20	не даступна	не даступна
		0:15		
		0:20		
		0:25		

Нататка:
– Сачыце за працэсам прыгатавання, а таксама адключайце мультыварку, калі прадукты будуць прыгатаваныя. Не пакідайце прыладу без нагляду.
– Для гатавання на пары выкарыстоўвайце праграму «Варэнне».
– У праграме «Смажанне» прылада працуе па аналогіі з кухоннай плітой, абавязкова сачыце за працэсам прыгатавання.
– Зачыняйце вечка падчас працы мультыварКі у праграме «Піца».
– ***Рэцэпты страў глядзіце ў кнізе рэцэптаў (уваходзіць у камплект пастаўкі). Усе рэцэпты носяць рэкамендацыйны характар, бо патрабаваныя для рэцэптаў аб'ёмы і суадносіны інградыентаў могуць вар'іравацца ў залежнасці ад рэгіянальнай спецыфікі прадуктаў і вышыні над узроўнем мора.***

Праграма прыгатавання «ТВАРОГ»
Посуд
Увесь посуд, які Вы выкарыстоўваеце падчас прыгатавання тварагу, павінен быць стэрыльным. Таму ўвесь посуд, які кантактуе з прадуктамі, абліце кіпенем.
Перад выкарыстаннем вытрыце знешнюю паверхню і дно чары (20) насуха.
Працягласць прыгатавання
Сярэдняя працягласць прыгатавання тварагу ад 4 да 6 гадзін.
Празмерна нізкая тэмпература ў памяшканні ці нізкая тэмпература кефіру, які выкарыстоўваецца ў якасці сыравіны для тварагу, можа павялічыць працягласць прыгатавання.

Тэрмін захоўвання
Тэрмін захоўвання гатовых кісламалочных прадуктаў залежыць ад якасці сыравіны, умоў заквашвання (чысціні посуду, які выкарыстоўваецца і г.д.) і ўмоў захоўвання.
Сярэдні тэрмін захоўвання гатовага тварагу складае не больш за 7 дзён.
Устанавіце чару (20) у працоўную камеру мультыварКі.
1. Адкрыйце вечка мультыварКі (9), націснуўшы клавішу (8). Устанавіце чару (20) у працоўную камеру мультыварКі.
2. У чару (20) наліце неабходную колькасць кефіру (ці натуральнага ёгурту без дадаткаў).
3. Зачыніце вечка (9) і ўстанавіце час працы праграмы прыгатавання «ТВАРОГ» 6 гадзін (гл. «Рэжым «Мультыварка»).
4. Не перасоўвайце прыладу і не змешвайце прадукт падчас яго прыгатавання.
5. Па заканчэнні праграмы прыгатавання выцягніце вілку сеткавага шнура з разеткі і адключыце сеткавы шнур ад гнязда (16), размешчанага на корпусе мультыварКі (5).
6. Адкрыйце вечка (9), шчыпцамі (19) дастаньце чару (20) з працоўнай камеры.
7. Выліце змесціва чары (20) у сетку для адкідвання тварагу (29) і падвесьце яе над ракавінай ці ёмістасцю, у якую будзе сцякаць сыроватка.
8. Калі сыроватка сцячэ (прыкладна праз 3-4 гадзіны) дастаньце гатовы тварог з сеткі (29).

Праграма прыгатавання «Фрыцюр»

1. Адкрыйце вечка (9), націснуўшы клавішу (8), устанавіце чару (20) унутр працоўнай камеры.
2. Наліце алей у чару (20). Узровень алею не павінен быць ніжэй адзнакі «1L» і вышэй адзнакі «2L».
3. Зачыніце вечка (9).
4. Абярыце праграму «ФРЫЦЮР» і абярыце неабходны прадукт, які Вы будзеце гатаваць (гл. «Рэжым «Мультыварка»).
5. Завяршыўшы настройку праграмы, націсніце кнопку (37) «ОК», затым кнопку (35) «СТАРТ/СТОП». Прылада пяройдзе ў рэжым разагравання алею, на дысплеі з'явіцца знак , які мігціць.
6. Калі алей дасягне неабходнай тэмпературы, прагучаць 5 гукавых сігналаў, знак пагасне. Хлебапечка гатовая да выкарыстання.
7. Сцісніце ручку кошыка (1) і ўстаўце яе ў трымальнікі на кошыку (1).
8. Загрузіце ў кошык (1) неабходную колькасць прадуктаў, але не больш за 400 грам, прадукты павінны быць сухімі, калі прадукты замарожаныя, то паспрабуйце стрэсці з іх як мага больш лёду.
9. Асцярожна адкрыйце вечка (9).
10. Каб пазбегнуць атрымання апёкаў пырскамі разагрэтага алею, надзеньце кухонныя рукавіцы, трымаючыся за ручку кошыка (1) асцярожна пагрузіце кошык (1) у чару (20).
11. Сцісніце ручку кошыка (1) і адлучыце яе ад кошыка.
12. Шчыльна зачыніце вечка (9).
13. Націсніце кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», пры гэтым прагучыць гукавы сігнал і прылада працягне працу.
14. Калі прадукты будуць гатовыя, адчыніце вечка (9).
15. Надзеньце кухонныя рукавіцы, сцісніце ручку кошыка (1) і ўстаўце яе ў трымальнікі на кошыку (1).
16. Трымайце кошык (1) за ручку, дайце алею сцячы, затым выкладзіце гатовыя прадукты ў адпаведны посуд.
17. Перад прыгатаваннем наступнай порцыі прадуктаў дайце прыладзе нагрэцца (індыкатар не гарыць).
18. Па заканчэнні прыгатавання прадуктаў выцягніце вілку сеткавага шнура з разеткі і адключыце сеткавы шнур ад гнязда (16), размешчанага на корпусе мультываркі (5).
19. Адкрыйце вечка (9), дайце прыладзе астыць.
20. Дастаньце чару (20), выкарыстоўваючы шчыпцы (19), зліце алей з чары і зрабіце чыстку

Нататка:

– Сачыце за працэсам прыгатавання праз назіральнае акенца (10) ці злёгку прыўздымаючы вечка (9). Будзьце асцярожныя, каб не апячыся гарачай парай ці пырскамі алею.
– Каб пазбегнуць апёку гарачай парай, не нахіляйцеся над прыладай і не трымайце рукі над чарай (20) ці над адтулінамі выхаду пары (12) у паравым клапане (11).

КАРЫСНЫЯ РАДЫ

Алей

Выкарыстоўвайце высакаякасны рафінаваны алей (напрыклад, сланечнікавы ці кукурузны).

– Налівайце алей ў чару(20) да ўключэння прыбора.
– Фільтруйце алей пасля кожнага выкарыстання.

Ажыццяўляйце фільтраванне алею наступным спосабам:

• *Пасля прыгатавання прадуктаў адключыце прыбор ад сеткі і дайце алею цалкам астыць.*
• *Змясціце фільтравальную паперу ці тонкую баваўняную тканіну ў металічнае сіта ці друшляк і працэдзіце алей.*

– Не змешвайце розныя віды алею.
– Пры працяглых інтэрвалах паміж прыгатаваннем порцый прадуктаў выключайце фрыцюрніцу.
– Прадукты з вялікім утрыманнем вады (напрыклад, бульбу) лепш смажыць з невялікімі інтэрваламі, перыядычна вымаючы кошык і падтрасаючы змесціва кошыка.
– Пасля смажання порцый прадуктаў выдаляйце рэшткі прадуктаў з алею адразу, такім чынам можна падоўжыць тэрмін службы алею.
– Рэгулярна ажыццяўляйце замену алею (прыблізна пасля 8-12 ужыванняў).
– Алей неабходна замяніць, калі ён пачынае пузырыцца пры награванні, мае непрыемны смак ці пах, а таксама калі ён пацямнеў ці стаў густым.
– Калі вы рэдка выкарыстоўваеце праграму «Фрыцюр», захоўвайце алей ці тлушч у зачыненых пластыкавых ці шкляных ёмістасцях у прахалодным месцы (пераважна ў халадзільніку).
– Не захоўвайце алей ў чары (20).

Рэкамендацыі па прыгатаванні

– Пры смажанні некалькіх відаў прадуктаў у першую чаргу загружайце прадукты, якія патрабуюць меншай тэмпературы прыгатавання.
– Калі прадукты падвяргаліся папярэдняй тэрмічнай апрацоўцы, як правіла, ім патрабуецца больш высокая тэмпература смажання і меншы час прыгатавання, чым сырым.

Рэжым «МУЛЬТЫПОВАР»

Рэжым «МУЛЬТЫПОВАР» падтрымлівае 45 праграм з настройкамі карыстальніка. Дзякуючы дадзенаму рэжыму вы можаце ўстанавіць тэмпературу, працягласць прыгатавання і тып нагрэву: ніжні награвальны элемент ці «канвекцыя» (адначасовая праца ніжняга і бакавога награвальных элементаў).

Праграма карыстальніка падзяляецца на 4 этапы, кожны з якіх можа доўжыцца да 4 гадзін (240 хвілін). Для кожнага этапу прыгатавання ўстанавіце тэмпературу нагрэву. Тэмпература ніжняга награвальнага элемента (пазначаецца знакам «d») устанаўліваецца ў дыяпазоне ад 40˚ да 180˚С, для рэжыму «канвекцыі» (знак «с») абярыце тэмпературу ў дыяпазоне ад 70˚ да 160˚С.

1. Адкрыйце вечка (9), націснуўшы клавішу (8), устанавіце чару (20) унутр працоўнай камеры.
2. Пакладзіце прадукты ў чару (20), выконваючы рэкамендацыі у рэцэпце (гл. кнігу рэцэптаў).

Нататка: Сачыце за тым, каб інгрэдыенты і вадкасці не былі вышэй адзнакі максімальнага ўзроўню «10» і не ніжэй адзнакі мінімальнага ўзроўню «2». Адзнака максімальнага ўзроўню для каш (акрамя рысу) – «8»

3. Устанавіце чару (20) у працоўную камеру прылады. Пераканайцеся, што знешняя паверхня чары чыстая і сухая, а сама чара ўстаноўлена без перакосаў і шчыльна мяжуецца з паверхняй награвальнага элемента (14).
4. Калі вы гатуеце прадукты на пары, наліце ваду ў чару (20) так, каб кіпячая вада не дакраналася да дна латка (28). Змясціце прадукты ў латок (28) і ўстанавіце яго ў чару (20).
5. Зачыніце вечка (9).
6. Устаўце раздым сеткавага шнура ў гняздо (16), а вілку сеткавага шнура ўстаўце ў разетку. Пры гэтым прагучыць гукавы сігнал, на дысплеі (6) з'явяцца знакі «00:00».

Настройка праграм карыстальніка

1. Націсніце кнопку (30) «МУЛЬТЫПОВАР», на дысплеі (6) адлюструецца знак і пазначэнне першай праграмы карыстальніка «Р01», затым будуць адлюстроўвацца дадзеныя настроек праграмы карыстальніка: на дысплеі (6) будуць паказаны 4 этапы прыгатавання – d1, d2, d3, d4, а гэтак жа с1, с2, с3, с4 – («d» – праца ніжняга награвальнага элемента, «с» – «канвекцыя»), 100˚ – тэмпература на адпаведным этапе прыгатавання, 0:00 – працягласць этапу.
2. Паслядоўна націскаючы кнопку (36) «МЕНЮ» абярыце нумар праграмы карыстальніка(«Р01», «Р02»... «Р45»), якую вы жадаеце настроіць.
3. Для настройкі праграмы карыстальніка націсніце і ўтрымлівайце на працягу 3 секунд кнопку (30) «МУЛЬТЫПОВАР». На дысплеі (6) адлюструецца знак першага этапу прыгатавання «d1».
4. Вы можаце абраць тып нагрэву («d» – ніжні награвальны элемент ці «с» -«канвекцыя»).
5. Для ўваходу ва ўстаноўкі рэжыму «канвекцыі» – «с», націсніце кнопку (34) «ХЛЕБАПЕЧ», на дысплеі (6) адлюструецца знак «с».
6. Для ўваходу ва ўстаноўкі рэжыму ніжняга награвальнага элемента, націсніце кнопку (31) «МУЛЬТЫВАРКА», на дысплеі (6) адлюструецца знак «d».
7. Націсніце кнопку (36) «МЕНЮ», на дысплеі (6) адлюструецца знак і ўстаноўленая тэмпература на дадзеным этапе прыгатавання.
8. Кнопкамі (32) «+» і (33) «-» устанавіце жаданую тэмпературу нагрэву.
9. Націсніце кнопку (36) «МЕНЮ», на дысплеі адлюструецца знак і ўстаноўленая раней працягласць прыгатавання.
10. Кнопкамі (32) «+» і (33) «-» устанавіце працягласць дадзенага этапу прыгатавання.
11. Націсніце кнопку (36) «МЕНЮ», на дысплеі з'явіцца знак наступнага этапу прыгатавання.
12. Паўтарыце крокі настройкі праграмы карыстальніка для астатніх этапаў працы.
13. Для захавання настроек націсніце і ўтрымлівайце на працягу 3-х секунд кнопку (37) «ОК».

Нататка: Калі вы не жадаеце захоўваць настройкі праграмы, націсніце (37) «ОК» без утрымлівання.

14. Для ўключэння прыгатавання націсніце кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», пры гэтым на дысплеі (6) будзе адлюстроўвацца час прыгатавання, і падзяляльныя кропкі будуць міргаць.
15. Па заканчэнні першага этапу прыгатавання, прагучаць гукавыя сігналы, і аўтаматычна ўключыцца наступны этап прыгатавання.
16. Па заканчэнні праграмы карыстальніка мультыварка выключыцца, прагучаць гукавыя сігналы, і на дысплеі адлюструецца знак «⦿», выключыце мультыварку, выцягніце вілку сеткавага шнура з разеткі і адключыце сеткавы шнур ад гнязда (16), размешчанага на корпусе мультываркі (5).
17. Адкрыйце вечка (9), дайце прыладзе астыць.
18. Дастаньце чару (20), выкарыстоўваючы шчыпцы (19) і зрабіце чыстку прыбора.

Нататка:

– *Калі вы ўключылі праграму карыстальніка, якая не была настроеная загадзя, на дысплеі адлюструецца знак «⦿», і Вы пачуеце паслядоўныя гукавыя сігналы. Націсніце і ўтрымлівайце на працягу 3-х секунд кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», затым зрабіце настройку абранай праграмы (гл. пункт «Настройка праграм карыстальніка»).*
– *Каб прыпыніць працу праграмы карыстальніка, націсніце кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», на дысплеі (6) адлюструецца знак «⦿» і свядчанні часу будуць міргаць.*
– *Для працягу працы праграмы карыстальніка паўторна націсніце кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», пры гэтым на дысплеі (6) знак «⦿» пагасне, і падзяляльныя кропкі ў свядчаннях часу будуць міргаць.*
– *Каб выключыць праграму карыстальніка, націсніце і ўтрымлівайце кнопку (35) «СТАРТ/СТОП» на працягу 3-х секунд.*

Рэжым «ХЛЕБАПЕЧ»

Праграмы

1. Хлеб (асноўны рэжым)

Уключае ўсе тры стадыі прыгатавання хлеба: замес цеста, уздым цеста і выпечка.

2. Жытні

Спячыце карысны хлеб з жытняй мукі.

3. Багет (французская выпечка)

Прыгатаванне хлеба займае больш працяглы час, хлеб атрымліваецца з крупным наздраватым мякішам і хрусткай скарыначкай.

4. Пірог

Праграма дазваляе выкарыстоўваць прыладу ў якасці звычайнай электрычнай духоўкі і выкарыстоўваецца для выпякання ўжо гатовага цеста ці дадатковага падрумяньвання выпечанага хлеба.

5. Цеста1 (замес цеста)
Дадзенай праграмай можна скарыстацца для замешвання цеста для прыгатавання хатняй выпечкі (піражкоў, піцы і г.д.).

6. Б/глют (без глютэна)
Глютэн, ці клейкавіна, – гэта бялок, выяўлены ў насенні злакавых раслін (асабліва шмат яго ў пшаніцы, іржы і аўсе), ён вызначае такія характарыстыкі цеста, як эластычнасць і пругкасць. У пераважнай большасці людзей, у тым ліку ў дзяцей, глютэн пасяхова расшчапляецца стрававальнымі ферментамі і з'яўляецца добрай крыніцай бялку. Але існуе група людзей са спадчыннай схільнасцю, у якіх глютэн можа выклікаць даволі рэдкае захворванне цэліякію. Пры гэтым захворванні патрабуецца выключыць з рацыёну прадукты, якія ўтрымліваюць глютэн. Абраўшы дадзеную праграму, Вы можаце прыгатаваць дыетычны хлеб без глютэна (звычайна з рысавай, кукурузнай, грацкай мукі ці спецыяльных пякарскіх сумесяў).

7. Ц/зерн (хлеб з цэльназерневай мукі)
Выпякайце карысны хлеб з мукі тонкага ці грубага памолу. Не рэкамендуецца карыстацца функцыяй адтэрміноўкі пры прыгатаванні такога хлеба, бо гэта можа прывесці да непажаданых вынікаў.

8. Джэм
Праграма для прыгатавання хатняга джэму. Садавіну для джэму папярэдне здрабніце.

9. Ёгурт
Прыгатуйце найсмачны натуральны ёгурт з малака і закваскі. У якасці закваскі выкарыстоўвайце ёгурт ці прабіётыкі. Падрабязнасці глядзіце ў кнізе рэцэптаў.

10.Цеста2 (цеста для пасты)
Прыгатуйце цеста для хатніх макарон, дадайце таматную пасту ці травы для надання цесту дадатковага колеру і паху.

ПРАЦЯГЛАСЦЬ ПРАГРАМ ВЫПЕЧКІ

Рэжым	Колер скарыначкі	Вес,г	Час прыгатавання,г	Час дадання інгрэдыентаў, г	Рэжым падтрымання тэмпературы, г	Рэжым адкладзенага старту,г
Хлеб	Светлая	500	3:05	2:09	1:00	15:00
		750	3:10	2:14	1:00	15:00
		1000	3:15	2:19	1:00	15:00
	Сярэдняя	500	3:10	2:14	1:00	15:00
		750	3:15	2:19	1:00	15:00
		1000	3:20	2:24	1:00	15:00
	Цемная	500	3:20	2:24	1:00	15:00
		750	3:25	2:29	1:00	15:00
		1000	3:30	2:34	1:00	15:00
Жытні	Светлая	500	3:30	2:49	1:00	15:00
		750	3:35	2:54	1:00	15:00
		1000	3:40	2:59	1:00	15:00
	Сярэдняя	500	3:35	2:54	1:00	15:00
		750	3:40	2:59	1:00	15:00
		1000	3:45	3:04	1:00	15:00
	Цемная	500	3:45	3:04	1:00	15:00
		750	3:50	3:09	1:00	15:00
		1000	3:55	3:14	1:00	15:00
Багет	Светлая	500	4:00	–	1:00	15:00
		750	4:05	–	1:00	15:00
		1000	4:10	–	1:00	15:00
	Сярэдняя	500	4:05	–	1:00	15:00
		750	4:10	–	1:00	15:00
		1000	4:15	–	1:00	15:00
	Цемная	500	4:15	–	1:00	15:00
		750	4:20	–	1:00	15:00
		1000	4:25	–	1:00	15:00
Пірог	–	–	0:30	–	1:00	0:10-1:00
Цеста1	–	–	1:30	1:14	–	15:00
Б/глют	–	–	2:35	2:14	1:00	–
Ц/зерн	Светлая	500	3:45	2:39	1:00	15:00
		750	3:50	2:44	1:00	15:00
		1000	3:55	2:49	1:00	15:00
	Сярэдняя	500	3:50	2:44	1:00	15:00
		750	3:55	2:49	1:00	15:00
		1000	4:00	2:54	1:00	15:00
	Цемная	500	4:00	2:54	1:00	15:00
		750	4:05	2:59	1:00	15:00
		1000	4:10	3:04	1:00	15:00
Джэм	–	–	1:00	–	20	–
Йогурт	–	–	6:00	–	–	4:00-12:00
Цеста2	–	–	0:14	–	–	–

ЭТАПЫ ПРЫГАТАВАННЯ

Нумар этапу	Знак на дысплеі	Апісанне
1		Папярэдні нагрэў
2		Замес
3		Паўза, падчас якой у цестападобнай масе ўтворацца глютэнавыя сувязі.
4		Паўторны замес
5		Расстойка цеста дазваляе атрымаць аб'ёмны хлеб з дробнай, танкасценнай і раўнамернай порыстасцю мякішу.
6		Выпечка. Адкрываць вечка падчас тэмпературнай апрацоўкі хлеба катэгарычна забаронена, бо цеста, якое апала, ужо не падымецца.
7		Падтрыманне тэмпературы. Рэжым даступны не для ўсіх праграм выпечкі.

Рэжым выпечкі карыстальніка
Самастойна настройце праграму выпечкі, самастойна ўстанаўліваючы працягласць усіх этапаў выпечкі (папярэдняга нагрэву, замесу, расстойкі і г.д.), а таксама Вы можаце ўстанавіць тэмпературу ў працоўнай камеры прылады падчас выпечкі.
Тэмпература ў працоўнай камеры падчас расстойкі цеста рэгулюецца ў межах ад 20˚ да 50˚С, падчас выпечкі – у межах ад 70˚ да 160˚С.

ЭТАПЫ РЭЖЫМУ ВЫПЕЧКІ КАРЫСТАЛЬНІКА

Знак на дысплеі	Назва	Даступныя настройкі
	Папярэдні нагрэў	0-60 хвілін
	Замес цеста	0-10 хвілін
	Расстойка	0-30 хвілін
	Замес цеста	0-30 хвілін
	Расстойка	0-240 хвілін
	Выпечка	0-240 хвілін
	Падагрэў	0-60 хвілін

ВЫКАРЫСТАННЕ ХЛЕБАПЕЧКІ
– *Устанавіце лопасць для замешвання цеста (4) на вось у форму для выпечкі (2).*

Нататка: *– Перад установкай лопасці (4) на вось, змажце вось некалькімі кроплямі алею, гэта палегчыць выдаленне лопасці (4) з прыгатаванага хлеба.*
– Змясціце інгрэдыенты ў форму для выпечкі (2) у той паслядоўнасці, якая апісана ў рэцэпце. Звычайна інгрэдыенты змяшчаюцца ў наступнай паслядоўнасці:
1. вадкасці,
2. сыпкія інгрэдыенты (цукар, соль, мука),
3. дрожджы і разрыхляльнік.

Нататка: *– Дрожджы не павінны дакранацца да вадкасцей ці солі да замесу цеста. Зрабіце пальцам паглыбленне ў муке і змясціце ў яго дрожджы.*
– Прадукты, якія рассыпаліся, ці вадкасці, якія праліліся, вытрыце з паверхні формы (2).
– Адкрыйце вечка (9), націснуўшы клавішу (8), калі ў працоўнай камеры ўстаноўлена чара (20), то дастаньце яе.
– Вазьміце форму (2) за ручку, устанавіце ў працоўную камеру і павярніце па гадзіннікавай стрэлцы да ўпору.

Нататка: *– У награвальным элеменце (14) знаходзіцца датчык тэмпературы (15). Сачыце за тым, каб вольнаму перасоўванню датчыка нішто не замінала.*
– Зачыніце вечка (9).
– Устаўце раздым сеткавага шнура ў гняздо (16), а вілку сеткавага шнура ўстаўце ў разетку. Пры гэтым прагучыць гукавы сігнал, на дысплеі (6) з'явяцца знакі «00:00».
– Націсніце кнопку (34) «ХЛЕБАПЕЧ», на дысплеі адлюструецца індыкатар праграмы выпечкі «Хлеб», які мігціць.
– Абярыце праграму прыгатавання, паслядоўна націскаючы кнопку (36) «МЕНЮ». Знак адпаведнай праграмы будзе міргаць, таксама на дысплеі будзе адлюстроўвацца працягласць праграмы, устаноўленая па змаўчанні (гл. табліцу «Працягласць праграм выпечкі»).
– Пацвердзіце выбар праграмы, націснуўшы кнопку (37) «OK», знак праграмы будзе свяціцца ўвесь час.
– Абярыце вагу прадукта (500, 750 ці 1000 грам) паслядоўнымі націскамі кнопкі (36) «МЕНЮ», сведчанні абранай вагі будуць міргаць.
– Націсніце кнопку (37) «OK», вага прадукта будзе свяціцца ўвесь час.
– Абярыце тып скарыначкі (светлая «», сярэдняя «» ці цёмная «») паслядоўнымі націскамі кнопкі (36) «МЕНЮ», знак адпаведнага тыпу скарыначкі будзе міргаць.
– Націсніце кнопку (37) «OK», знак тыпу скарыначкі будзе свяціцца ўвесь час.
– Настройце функцыю адкладзенага старту. Для гэтага кнопкамі (32) «+» і (33) «-» устанавіце час, праз які прыгатаванне будзе завершана. Прапусціце дадзены крок, калі жадаеце пачаць прыгатаванне неадкладна.

Нататка: *– Функцыя адкладзенага старту не даступная для праграм «Без глютэна», «Джэм» і «Цеста2».*
– Націсніце кнопку (35) «СТАРТ/СТОП», каб уключыць праграму прыгатавання. На дысплеі будзе адлюстроўвацца пакінуты час працы і знак бягучага этапу прыгатавання (гл. «Этапы прыгатавання»).

Нататка:
– *Калі вы актывавалі функцыю адкладзенага старту, на дысплеі таксама адлюструецца знак , калі прылада пяройдзе да прыгатавання прадуктаў, знак пагасне.*
– *Калі форма для выпечкі (2) устаноўлена няправільна, прагучаць паслядоўныя гукавыя сігналы, а на дысплеі адлюструюцца знакі «Err». Выключце прыладу, націснуўшы і ўтрымліваючы кнопку (35) «Старт/Стоп», адкрыйце вечка і зафіксуйце форму для выпечкі (2), павярнуўшы яе па гадзіннікавай стрэлцы да ўпора.*
– *Каб выключыць праграму выпечкі, націсніце і ўтрымлівайце кнопку (35) «Старт/Стоп» і ўтрымлівайце яе на працягу 3-х секунд.*
– *У некаторых праграмах выпечкі (гл. табліцу), Вы можаце дадаваць дадатковыя інгрэдыенты (арэхі, сухафрукты і г.д.). Падчас працы праграмы выпечкі прагучыць гукавы сігнал, адкрыйце вечка (9), дадайце неабходныя інгрэдыенты, затым зачыніце вечка, праграма выпечкі працягне працу.*
– Чатыры гукавых сігналы паведамяць пра завяршэнне праграмы выпечкі. Прылада аўтаматычна пяройдзе ў рэжым падтрымання тэмпературы, на дысплеі з'явіцца знак і будзе адлюстроўвацца час працы прылады ў рэжыме падтрымання тэмпературы.

Нататка: *– Функцыя падтрымання тэмпературы не даступная для праграм «Цеста1», «Цеста2» і «Ёгурт».*
– Калі рэжым падтрымання тэмпературы будзе завершаны, прагучаць 4 гукавых сігналы, на дысплеі з'явіцца знак .

Нататка:
– *Нягледзячы на тое, што прылада падтрымлівае тэмпературу гатовай стравы на працягу гадзіны, не рэкамендуецца пакідаць прыгатаваныя прадукты ў форме для выпечкі (2) надоўга, бо гэта можа стаць прычынай падгарання хлеба.Для адмены рэжыму падтрымання тэмпературы націсніце і ўтрымлівайце кнопку (35) «СТАРТ/СТОП» на працягу 3-х секунд.*
– *Не выкарыстоўвайце рэжым падтрымання тэмпературы для разагравання прадуктаў.*
– Па завяршэнні праграмы выпечкі выміце вілку сеткавага шнура з разеткі і адключыце сеткавы шнур ад гнязда (16), размешчанага на корпусе мультываркі (5).
– Адкрыйце вечка (9), націснуўшы клавішу (8).
– Надзеньце тэрмаўстойлівыя кухонныя рукавіцы, вазьміце форму (2) за ручку, павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі і выміце яе.
– Дайце форме астыць на працягу 10 хвілін.
– Аддзяліце выпечку ад сценак і дна формы (2), выкарыстоўваючы кухонную лапатку з антыпрыгарным пакрыццём.
– Для вымання выпечанага хлеба перавярніце форму (2) і асцярожна патрасіце.
– Выміце лопасць (4) з хлеба пры дапамозе кручка (3) і дайце хлебу астыць на працягу 10 хвілін.
– Хлеб рэжце вострым хлебным нажом.

Настройка рэжыму карыстальніка для выпечкі
1. Націсніце кнопку (34) «ХЛЕБАПЕЧ», на дысплеі з'явіцца індыкатар праграмы «Хлеб», які мігціць.
2. Націсніце кнопку (34) «ХЛЕБАПЕЧ» яшчэ раз, на дысплеі з'явіцца знак першай праграмы карытальніка «bp1».
3. Паслядоўна націскаючы кнопку (36) «МЕНЮ», выбярыце нумар праграмы («bp1», «bp2»… «bp5»).
4. Для пераходу да настройкі выбранай праграмы націсніце і ўтрымлівайце на працягу 3-х секунд кнопку (34) «ХЛЕБАПЕЧ», на дысплеі адлюструецца знак (папярэдні нагрэў) і час дадзенага этапу.
5. Кнопкамі (32) «+» і (33) «-» устанавіце неабходны час папярэдняга нагрэву.
6. Націсніце кнопку (36) «МЕНЮ», на дысплеі адлюструецца графічны знак і працягласць наступнага этапу прыгатавання (гл. «Этапы рэжыму карыстальніка»).
7. Паўтарыце крокі 4-5 для этапаў прыгатавання, якія засталіся (акрамя падтрымання тэмпературы).
8. Пасля настройкі працягласці этапаў прыгатавання настройце тэмпературу ўсярэдзіне працоўнай камеры падчас расстойкі (на дысплеі з'явіцца знак і сведчанні тэмпературы (˚)).
9. Кнопкамі (32) «+» і (33) «-» устанавіце тэмпературу нагрэву, націсніце кнопку (36) «МЕНЮ».
10. Кнопкамі (32) «+» і (33) «-» устанавіце тэмпературу нагрэву падчас выпечкі (знак).

11. Захавайце настройкі праграмы, націснуўшы і ўтрымліваючы на працягу 3-х секунд кнопку (37) «OK».

Нататка: Калі вы не жадаеце захоўваць настройкі праграмы, націсніце кнопку (37) «OK» без утрымлівання.

12. Для ўключэння прыгатавання націсніце кнопку (35) «СТАРТ/СТОП».

Нататка: – Каб уключыць праграму з загадзя зададзенымі настройкамі, выканайце дзеянні, апісаныя ў пунктах 1-3 і 12.

ВАЖНЫЯ РЭКАМЕНДАЦЫІ

Інгрэдыенты

Мука

Уласцівасці мукі вызначаюцца не толькі гатункам, але і ўмовамі вырошчвання збожжа, спосабам апрацоўкі і захоўвання. Спрабуйце пячы хлеб з мукі розных вытворцаў і марак і знайдзіце тую, якая задавальняе Вашыя патрэбнасці. Асноўнымі відамі пякарнай мукі з'яўляюцца пшанічная і аржаная. Пшанічная мука выкарыстоўваецца больш шырока, гэта абумоўлена тым, што выпечка з пшанічнай мукі мае прыемныя смакавыя якасці і мае высокую харчовую каштоўнасць.

Пякарная мука

Пякарная (рафінаваная) мука, якая складаецца толькі з унутранай часткі зерня, утрымоўвае максімальную колькасць клейкавіны, якая забяспечвае эластычнасць мякішу і прадухіляе апад хлеба. Выпечка з пякарнай мукі атрымліваецца больш пышнай.

Суцэльназернавая мука (шатраваная)

Суцэльназернавую (шатраваную) муку атрымліваюць шляхам перамолвання суцэльных зерняў пшаніцы разам з абалонкай. Гэты гатунак мукі адрозніваецца павышанай спажыўнай каштоўнасцю. Суцэльназернавы хлеб звычайна атрымліваецца меншага памеру. Для паляпшэння спажывецкіх уласцівасцяў хлеба суцэльназернавую муку часта змешваюць з пякарнай мукой.

Кукурузная і аўсяная мука

Для паляпшэння тэкстуры хлеба і надання яму дадатковых смакавых якасцяў змешвайце пшанічную ці аржаную муку з кукурузнай ці аўсянай мукой.

Цукар

Цукар узбагачае выпечку дадатковымі смакавымі адценнямі і надае хлебу залацістае адценне. Цукар з'яўляецца пажыўным асяроддзем для росту дрожджаў. Дадавайце ў выпечку не толькі рафінаваны, але і карычневы цукар, а таксама цукровую пудру.

Дрожджы

Рост дрожджаў суправаджаецца вылучэннем вуглякіслага газу, які спрыяе атрыманню порыстага мякішу. Мука і цукар з'яўляюцца пажыўным асяроддзем для росту дрожджаў. Дадавайце свежыя прасаваныя ці хуткадзейныя сухія дрожджы. Свежыя прасаваныя дрожджы растварайце ў цёплай вадкасці (вадзе, малаке і г.д.), хуткадзейныя дрожджы дабаўляйце ў муку(не патрабуюць папярэдняй актывацыі, г.зн. дадання вады). Прытрымлівайцеся рэкамендацый на ўпакоўцы ці кіруйцеся наступнымі прапорцыямі:

1 чайная лыжка хуткадзейных сухіх дрожджаў = 1,5 чайнай лыжкі свежых прасаваных дрожджаў.

Трымайце дрожджы ў халадзільніку. Высокая тэмпература знішчае дрожджы, і цеста паднімаецца дрэнна.

Соль

Соль надае хлебу дадатковы смак і колер, але затрымлівае рост дрожджаў. Не выкарыстоўвайце празмерную колькасць солі. Заўсёды выкарыстоўвайце дробную соль (буйная соль можа пашкодзіць антыпрыгарнае пакрыццё формы).

Яйкі

Паляпшаюць структуру і аб'ём выпечкі, надаюць дадатковы смак. Перад даданнем у цеста добра ўзбіце.

Жывёльныя і раслінныя тлушчы

Жывёльныя і раслінныя тлушчы робяць выпечку мякчэй і павялічваюць тэрмін захоўвання. Перш, чым дадаць сметанковае масла, парэжце яго на невялікія кубікі ці дайце яму крыху падтаць.

Пякарны парашок і сода

Сода і пякарны парашок (разрыхляльнік) укарочваюць час, неабходны для ўздыму цеста. Соду неабходна папярэдне змяшаць з лімоннай кіслатой і невялікай колькасцю мукі (5 г харчовай соды, 3 г лімоннай кіслаты і 12 г мукі). Гэтая колькасць парашка (20 г) разлічана на 500 г мукі. Не выкарыстоўвайце для гашэння соды воцат, гэта робіць мякіш менш аднародным і больш вільготным. Пякарны парашок (разрыхляльнік) проста засыпце ў форму, кіруючыся ўказаннямі у рэцэпце.

Вада

Тэмпература вады мае важнае значэнне пры выпечцы хлеба. Аптымальная тэмпература вады 20-25°С, Вы можаце замяніць ваду малаком ці ўзбагаціць смак хлеба, дадаўшы некаторую колькасць натуральнага соку.

Малочныя прадукты

Малочныя прадукты паляпшаюць пажыўную каштоўнасць і смак хлеба. Мякіш атрымліваецца прыгажэйшым і апетытным. Выкарыстоўвайце свежыя малочныя прадукты ці сухое малако.

Садавіна і ягады

Для прыгатавання джэма выкарыстоўвайце толькі свежую і якасную садавіну і ягады.

ДАЗІРОЎКА

Сакрэт добрага хлеба не толькі ў якасці інгрэдыентаў, але і ў дакладным выкананні іх прапорцый.

– Выкарыстоўвайце кухонныя вагі ці мерную ёмістасць (22) і лыжку (24), якія ўваходзяць ў камплект пастаўкі.
– Напоўніце мерную ёмістасць (22) вадкасцю да адпаведнай адзнакі. Праверце дазіроўку, устанавіўшы ёмістасць (22) на роўнай паверхні.
– Добра чысціце ёмістасць (22) перад вымярэннем іншага віду вадкасці.
– Сухія інгрэдыенты не ўшчыльняйце, насыпаючы іх у мерную ёмістасць (22).
– Важна прасяваць муку перад узважваннем, каб насыціць яе паветрам, гэта гарантуе найлепшы вынік выпечкі. Горку здымайце пры дапамозе нажа.

ЗАКЛАДВАННЕ ІНГРЭДЫЕНТАЎ

– Рэкамендуемая паслядоўнасць закладвання інгрэдыентаў (калі ў рэцэпце не ўказана іншае): вадкасці (вада, малако, масла, узбітыя яйкі і г.д.) выліваюцца на дно ёмістасці для выпечкі (2), затым засыпаюцца сухія інгрэдыенты, сухія дрожджы дабаўляюцца толькі ў апошнюю чаргу.
– Сачыце за тым, каб мука не намакала цалкам, кладзіце дрожджы толькі на сухую муку. Дрожджы таксама не павінны кантактаваць з соллю, бо апошняя змяншае актыўнасць дрожджаў.
– Выкарыстоўваючы функцыю адтэрміноўкі, не закладвайце ў форму (2) прадукты, якія хутка псуюцца, напрыклад, яйкі, садавіну, малако.

Увага!

Усе рэцэпты носяць рэкамендацыйны характар, бо патрабаваныя для рэцэптаў аб'ёмы і суадносіны інгрэдыентаў могуць вар'іравацца ў залежнасці ад рэгіянальнай спецыфікі прадуктаў і вышыні над узроўнем мора.

ПРАБЛЕМЫ ПРЫ ВЫПЕЧЦЫ ХЛЕБА

Цеста паднімаецца занадта хутка	**Празмерная колькасць дрожджаў, мукі ці недастатковая колькасць солі**
Хлеб не паднімаецца	Недастатковая колькасць дрожджаў
	Старыя ці неактыўныя дрожджы
	Дрожджы дакрануліся да вадкіх інгрэдыентаў ці солі да замесу
	Няправільна выбраны гатунак мукі, або мука няякасная
	Недастатковая колькасць цукру
	Мяккая вада прыводзіць да больш актыўнага росту дрожджаў
Інтэнсіўны ўздым цеста, цеста выходзіць за межы формы для запякання	Залішняя колькасць дрожджаў ці мукі
	Празмерная колькасць цеста
Хлеб апаў у цэнтры	Няякасны рост дрожджаў праходзіць з-за высокай тэмпературы вады, або выкарыстоўвалася празмерная колькасць вадкасці
	Празмерная колькасць мукі або недахоп вадкасці
Тоўсты мякіш, камякі	Недастатковая колькасць дрожджаў і цукру
	Празмерная колькасць садавіны, суцэльных зерняў і г.д.
	Няякасная мука
	Празмерная тэмпература вадкасці прыводзіць да хуткага росту дрожджаў і ранняга ападу цеста
	Няма солі ці недастатковая колькасць цукру
	Недахоп мукі
Хлеб не прапёкся ў цэнтры	Выкарыстанне вялікай колькасці вадкасці і вадкіх інгрэдыентаў (напрыклад, ёгурта)
	Празмерная колькасць вадкіх інгрэдыентаў

Буйназярністы мякіш	Няма солі
	Занадта гарачая вада
	Празмерная колькасць цеста
Непрапечаная паверхня хлеба	Празмерная колькасць мукі (асабліва калі Вы пячэце белы хлеб)
	Празмерная колькасць дрожджаў ці недахоп солі
	Празмерная колькасць цукру
	Іншыя салодкія інгрэдыенты, апроч цукру
Мякіш нарэзаных кавалачкаў зярністы і нераўнамерны	Вы не астудзілі хлеб перад нарэзкай (залішняя вільгаць не паспела выпарыцца)

ДАДАТКОВЫЯ МАГЧЫМАСЦІ

Памяць

– Пры аварыйным адключэнні электраэнергіі падчас працы актывіруецца функцыя памяці працягласцю да 7 хвілін.
– Пры аднаўленні электрасілкавання на працягу 7 хвілін прылада працягвае выкананне зададзенай праграмы з моманту, на якім яна была прыпынена.
– У выпадку адсутнасці электрасілкавання больш 7 хвілін, неабходна нанова загрузіць прадукты і запраграмаваць прыладу.

ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

– Па завяршэнні працы выключыце прыладу, выміце вілку сеткавага шнура з разеткі і адключыце сеткавы шнур ад гнязда (16), размешчанага на корпусе мультываркі (5).
– Пачакайце, пакуль прылада астыне.
– Пратрыце корпус (5) і вечка (9) злёгку вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце насуха.
– Усе здымныя дэталі прамыйце цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам.

***Нататка:** – Калі лопасць (4) не здымаецца з восі, напоўніце форму (2) цёплай вадой і пачакайце каля 30 хвілін.*

– Добра прасушыце здымныя дэталі,перш чым устанаўліваць іх у працоўную камеру.
– Не апускайце корпус прылады, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду і іншыя вадкасці.

ЗАХОЎВАННЕ

– Перад тым, як прыбраць прыладу на захоўванне, зрабіце яе чыстку і дачакайцеся яе поўнага высыхання.
– Захоўвайце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей і людзей з абмежаванымі магчымасцямі.

УСТАРАНЕННЕ НЯСПРАЎНАСЦЯЎ

НЯСПРАЎНАСЦЬ	ПРЫЧЫНА	УСТАРАНЕННЕ
На дысплеі адлюстраваліся знакі «Е01», якія суправаджаюцца паўторнымі гукавымі сігналамі	Прылада не астыла пасля папярэдняга цыклу выпечкі	Адключыце прыладу ад сеткі, выміце форму, дайце прыладзе астыць пры хатняй тэмпературы
Знакі «Err» на дысплеі, якія суправаджаюцца паўторнымі гукавымі сігналамі	Няправільная ўстаноўка формы для выпечкі (2)	Выключыце прыладу, адкрыйце вечка, устанавіце форму для выпечкі і павярніце яе па гадзіннікавай стрэлцы да ўпора
Знакі «ЕЕЕ» на дысплеі, якія суправаджаюцца паўторнымі гукавымі сігналамі	Абрыванне датчыка тэмпературы	Выключыце прыладу і звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр
Знакі «ННН» на дысплеі, якія суправаджаюцца паўторнымі гукавымі сігналамі	Тэмпературны датчык не працуе ў выніку кароткага замыкання	Выключыце прыладу і звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр
Дым з вентыляцыйных адтулін	Інгрэдыенты патрапілі на награвальны элемент	Выключыце прыладу, выняўшы вілку сеткавага шнура з разеткі. Выміце форму, дайце прыладзе астыць. Вільготнай тканінай пратрыце сценкі працоўнай камеры і награвальны элемент
Гатовы хлеб апаў, ніжняя частка хлеба вільготная	Пасля выпечкі хлеб заставаўся ў хлебапечцы занадта доўга	Выпякаючы хлеб па гэтаму рэцэпту, выключайце прыладу адразу пасля выпечкі хлеба
Хлеб прыліп да сценак формы для выпечкі	Ніжняя частка хлеба прыліпла да лопасцяў для замешвання	Перад устаноўкай змазвайце лопасці алеем
Структура хлеба неаднародная ці хлеб не атрымаўся	Выбраны няправільны рэжым	Прагледзьце даступныя праграмы выпечкі, выбярыце іншую праграму паўторнымі націскамі кнопкі «МЕНЮ»
	Частае адкрыццё вечка падчас працы	Адкрывайце вечка толькі па запыту праграмы для дабаўлення дадатковых інгрэдыентаў.
	Працяглае адключэнне электраэнергіі падчас працы	Занова закладзіце неабходныя інгрэдыенты і пачніце выпечку спачатку
	Рух лопасцяў заблакіраваны	Выміце форму і праверце, ці круціцца прывад. У выпадку няспраўнасці звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр

Камплектацыя

Мультыпечка – 1 шт.
Кошык для фрыцюру – 1 шт.
Форма для выпечкі – 1 шт.
Кручок для вымання лопасці – 1шт.
Лопасць для замешвання – 1 шт.
Шчыпцы для чары – 1 шт.
Чара – 1шт.
Вечка чары -1 шт.
Мерная ёмістасць для хлебапечкі -1 шт.
Мерная ёмістасць для мультываркі- 1шт.
Мерная лыжка – 1шт.
Апалонік – 1 шт.
Лапатка – 1шт.
Латок для гатавання на пары- 1шт.
Сетка для тварагу – 1шт.

Тэхнічныя характарыстыкі

Напружанне сілкавання: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Максімальная спажываная магутнасць у рэжыме мультываркі: 900 Вт
Максімальная спажываная магутнасць у рэжыме хлебапечкі: 800 Вт
Камбінаваная магутнасць: 1700 Вт, 230 В

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбора без папярэдняга апавяшчэння.

Тэрмін службы прыбора – 3 гады.

Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могут быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

KO'P XIL TAOM PISHIRGICH – 5G NON PECHKA
83 xil pishirish dasturli universal ko'p xil taom pishirgich. Asosiy pishirish dasturlari – ko'p xil oshpaz, non pishirish, frityurda qovurish, yogurt va tvorog tayyorlash.

Qismlari
1. Frityurda qovurishga ishlatiladigan savat
2. Non pishiriladigan qolip
3. Parrak (4) olinadigan ilmoq
4. Xamir qoradigan parrak
5. Ko'p xil taom pishirgich korpusi
6. Displey
7. Ishlatish paneli
8. Qopqoqni ochadigan tugma
9. Qopqoq
10. Qaraladigan oyna
11. Bug' klapani
12. Bug' chiqadigan o'rni
13. Tomchi to'planadigan idish
14. Qizitgich
15. Harorat sezgichi
16. Elektr shnur ulanadigan o'rin
17. Berkitgich mahkamlagichi
18. Berkitgich
19. Idish olinadigan qisgich
20. Idish
21. Idish (20) qopqog'i
22. Nonpechka o'lchov idishi
23. Ko'p xil taom pishirgich o'lchov idishi
24. O'lchov qoshig'i
25. Cho'mich
26. Kaftgir
27. Elektr shnuri
28. Bug'da pishirishga ishlatiladigan lappak
29. Tvorog solinadigan to'r xalta

Ishlatish paneli
30. «KO'P XIL OSHPAZ» tugmasi
31. «KO'P XIL TAOM PISHIRGICH» tugmasi
32. Belgilanadigan ko'rsatgichni ko'paytiradigan tugma «+»
33. Belgilanadigan ko'rsatgichni kamaytiradigan tugma «-»
34. «NONPECHKA» tugmasi
35. «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasi
36. «MENYU» tugmasi
37. «OK» tugmasi

Diqqat!
Qo'shimcha himoya bo'lishi uchun ko'p xil taom pishirgich quvvat oladigan elektr manbaiga nominal ishlab ketadigan tok kuchi 30 mA dan oshmaydigan himoya o'chirish moslamasini (HO'M) o'rnatish to'g'ri bo'ladi, HO'Mni o'rnatishga mutaxassisni chaqiring.

EHTIYOT CHORALARI
Ko'p xil taom pishirgichni ishlatishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing, keyinchalik kerak bo'lganda o'qib bilish uchun qo'llanmasini saqlab olib qo'ying.
Ko'p xil taom pishirgichni faqat maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlating. Jihoz noto'gri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchi yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.
- Jihozni ishlatishdan oldin elektr shnuri bilan jihoz korpusidagi elektr shnur ulanadigan joyni diqqat bilan qarab, biror joyi shikastlanmaganini tekshirib ko'ring. Elektr vilkasi, elektr shnuri yoki elektr shnur ulanadigan joyi shikastlangan jihozni ishlatmang.
- Ishlatishdan oldin elektr manbaidagi tok kuchi jihoz ishlaydigan tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Elektr shnuriga Yevropa standartidagi vilka biriktirilgan, uni yerga ishonchli tutashgan rozetkaga ulang.
- Jihozni elektrga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Elektr shnuri jihoz korpusidagi ulanadigan o'rniga, elektr vilkasi esa rozetkaga zich ulangan bo'lishi kerak.
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan elektr shnurini ishlating, boshqa jihozlar elektr shnurini ishlatmang.
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan olinadigan qismlarni ishlating.
- Jihozni tekis, issiqqa chidamli, suvdan, issiq chiqaradigan vositalar va ochiq olovdan nariroqqa qo'ying.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatish ta'qiqlanadi.
- Jihozni rozetkaga qo'l uzatish oson bo'ladigan qilib qo'ying.
- Jihozni havo yaxshi aylanadigan joyda ishlating.
- Jihoz quyosh nuri tushadigan joyda turmasligi kerak.
- Jihozni devorga, mebelga yaqin qo'ymang. Ko'p xil taom pishirgich korpusi bilan devor yoki mebel orasida kamida 20 cm, ko'p xil taom pishirgich ustida esa kamida 30-40 cm ochiq joy bo'lishi kerak.
- Elektr shnurini qizigan yuzalarga tekkizmang, mebel o'tkir qirrasidan o'tkazmang. Elektr shnur izolyatsiyasini shikastlantirmang.
- Elektr shnuri bilan elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlash ta'qiqlanadi.
- Jihozni elektrdan ajratganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab rozetkadan chiqaribo oling.
- Jihozni, elektr shnuri va elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Jihoz suvga tushib ketsa elektr vilkasini tez rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina jihozni suvdan olsa bo'ladi. Ishlatish mumkinligini bilish uchun jihozni vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Jihozning bug' chiqadigan joylariga yot jism kiritmang, jihoz qopqog'i bilan korpusi orasiga biror yot jism kirib qolmasligiga qarab turing.
- Jihozni qarovsiz qoldirmang. Ishlatilmayotgan bo'lsa albatta jihozni o'chirib, elektrdan ajratib qo'ying.
- Kuyib qolmaslik uchun bug' chiqadigan joyi ustiga engashmang. Ovqat pishayotganda va ovqat pishishi bilan ko'p xil taom pishirgich qopqog'ini ochganda juda ehtiyot bo'ling. **Bug' kuydirishi mumkin!**
- Jihoz «Qovurish» usulida ishlayotganda, qizigan yog' sachrab kuydirmasligi uchun, qasqon idishi ustiga engashmang.
- Bug' klapanini toza tuting, kirlansa, tozalab turing.
- Idishi, berkitgichi va bug' klapani qo'yilmagan jihozni ishlatish qat'iyan ta'qiqlanadi. Masalliq solinmagan yoki yetarli suyuqlik quyilmlagan, yog' solinmagan ko'p xil taom pishirgichni ishlatish ham ta'qiqlanadi.
- Silikon zichlagichi shikastlangan ko'p xil taom pishirgichni ishlatish ta'qiqlanadi.
- Quruq masalliq bilan suyuqlik miqdori borasidagi tavsiyalarga aniq amal qiling.
- Jihoz ishlayotganda idishini olmang.
- Non qolipiga biror buyum solib qo'yish, saqlash ta'qiqlanadi.
- Jihoz ustiga biror boshqa maishiy jihoz qo'ymang.
- Ishlayotganda ko'p xil taom pishirgich ustini yopib qo'ymang.

Diqqat! Ovqat bug'da pishiriladigan bo'lsa idishdagi suv kamayib ketmasligiga qarab turing, zarur bo'lsa suv quying. Jihozni qarovsiz qoldirmang!
- Ishlayotgan jihozni joyidan olish ta'qiqlanadi. Joyidan olish kerak bo'lsa oldin ko'p xil taom pishirgichni elektrdan ajrating, sovushini kutib turing, so'ng ko'tarishga ishlatiladigan dastagidan ushlab ko'taring.
- Ko'p xil taom pishirgich ishlayotgada ustki qopqog'i, idishi va korpus qismlari qizib ketadi, ularga qo'l tekkizmang, qizigan idishini olish kerak bo'lsa qisgich bilan oling yoki oshxona qo'lqopi kiying.
- Jihoz ishlayotganda qizigan yuzalariga qo'l tekkizmang.
- Jihoz ishlayotganda ish kamerasi ichiga qo'lingizni tushirmang.
- Pishgan nonni olganda non qolip dastagidan ushlang, tutgich ishlating yoki issiq o'tkazmaydigan oshxona qo'lqopi kiying.
- Kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanmasligi uchun pishgan nonni olganda o'tkir yoki metall buyum ishlatmang.
- Jihoz noto'g'ri ishlatilgan bo'lsa (qo'llanma bandlarida aytilgan talablar bajarilmasa yoki pishirish vaqti ko'payib ketsa) non kuyib ketishi, tutun chiqishi mumkin. SHunday bo'lganda jihozni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib olib qo'ying. Non qolipini olishdan oldin jihoz to'liq sovushini kutib turing.
- Ko'p xil taom pishirgich frityur usulida ishlatiladigan bo'lsa idishdagi yog' «1 L» chizig'idan tushib ketmasin va «2 L» chizig'idan oshib ketmasin.
- Masalliq og'irligi 700 grammdan ko'payib ketmasligi kerak.
- Qizigan yog'ga faqat issiqqa chidamli, dastagi issiq o'tkazmaydigan asbob ishlating.
- Qizigan yog'ni aslo quyib olmang.
- Iloji boricha idishga quruq masalliq soling, sababi qizigan yog'ga oz bo'lsa ham suv tegsa yog' sachrab ketadi.
- Jihozga ortiqcha masalliq solmang. Masalliq yonib ketishi mumkin.
- Yog' yonib ketsa jihoz elektr vilkasini tez rozetkadan chiqarib oling, ustiga qalin, iloji boricha, yonmaydigan mato tashlang.

OLOVGA ASLO SUV SEPMANG!
- Qovurishga ishlatilgan yog' to'liq sovumasdan jihozni joyidan olmang.
- Jihozni vaqtida tozalab turing.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.

Diqqat! Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. Bo'g'ilish xavfi bor!
- 8 yoshga to'lmagan bolalar ishlayotgan jihoz korpusiga, elektr shnuri va elektr vilkasiga qo'l tekkizishlariga qo'l tekkizmang.
- Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Ishlayotgan jihoz yaqinida bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlar bo'lganda ayniqsa ehtiyot bo'ling.
- Jihoz 8 yoshga to'lmagan bolalarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- 8 yoshdan katta bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlar faqat ularning xavfsizligi uchun javob beradigan inson qarab turganda va jihozni xavfsiz ishlatish qoidalari to'liq va tushunarli qilib o'rgatilgan, noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligi tushuntirilgan bo'lsagina jihozni ishlatishlari mumkin.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatish ta'qiqlanadi.
- Shikastlanmasligi uchun jihozni faqat zavoddan kelgan qutisida boshqa joyga olib boring.
- Jihozni elektrdan ajratganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab, ehtiyot bo'lib rozetkadan chiqarib oling.
- Elektr vilkasi, elektr shnuri shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan yoki tushib ketgan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi.Jihozni o'zingiz tuzatishga harakat qilmang. Tuzattirish kerak bo'lsa vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Jihozni bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'LJALLANGAN

IDISHI (20) BILAN NON QOLIPINI (2) ISHLATISH QOIDALARI
- Ko'p xil taom pishirgich bilan qismlarini faqat bevosita maqsadiga muvofiq ishlating.
- Idishini (20) qizitgich vositalar yoki ovqat pishiriladigan yuzalarga qo'ymang.
- Idishi (20) bilan non qolip (2) o'rniga boshqa idish ishlatish ta'qiqlanadi.
- Qizitgich (14) yuzasi, idish (20) osti va qolipi (2) doim toza va quruq bo'lishiga qarab turing.
- Kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanmasligi uchun non qolipidan nonni olishga o'tkir yoki metall buyum ishlatmang.
- Kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanmasligi uchun masalliqni idishning (20) o'zida maydalamang.
- Idishi (20) bilan non qolipiga (2) biror buyum solib qo'ymang, nimadir saqlashga ishlatmang.

- Idishdagi (20) ovqatni faqat cho'mich (25) yoki kaftgir (26) bilan aralashtiring, yog'och, plastik yoki silikon oshxona asbobi ham ishlatsa bo'ladi.
- Idishdagi (20) ovqatni metall asbob bilan aralashtirish ta'qiqlanadi, idishning (20) kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanishi mumkin.
- Ziravor yoki xushbo'y moddalar qo'shib ishlatilgan ovqat olinishi bilan idishini (20) yuvish tavsiya qilinadi.
- Kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanmaslilgi uchun idishini (20), non qolipini (2) ovqat pishishi bilan sovuq suvga solmang, oldin sovushini kutib turing.
- **Idishi (20) bilan non qolipini (2) idish yuvadigan mashinaga solish ta'qiqlanadi.**

BIRINCHI MARTA ISHLATISHDAN OLDIN

Jihoz sovuqda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatilishidan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.

- Jihozni qutisidan oling, ishlashiga xalaqit beradigan yelimlangan yorliqlarini, o'rashga ishlatilgan ashyolarni olib tashlang.
- Ko'p xil taom pishirgichni tekis, issiqqa chidamli, issiq chiqaradigan jihozlardan (gaz, elektr o'choq yoki ovqat pishiriladigan yuzalardan) nariroqq qo'ying.
- Jihozni korpusi bilan devor orasida kamida 20 cm, ustida esa kamida 30-40 cm ochiq joy bo'ladigan qilib qo'ying.
- Jihozni chiqadigan bug' harorati ta'sir qilib shikastlanishi mumkin bo'lgan buyumlarga yaqin qo'ymang.

Diqqat! Jihozni suv solingan vanna, idish yuvgich yoki boshqa idishlarga yaqin joyga qo'ymang.

- Tugmasini (8) bosib qopqog'ini (9) oching va idishini (20) oling.
- Mo''tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suv bilan hamma olinadigan qismlari bilan jihozlarini yuving: frityur savati (1), non qolip (2), ilmoq (3), xamir qoradigan parrak (4), idish oladigan tutgich (19), idish (20), o'lchov idishlari (22, 23), o'lchov qoshig'i (24), cho'mich (25), kaftgir (26), bug'da pishirishga ishlatiladigan lappak (28), so'ng chayib, quriting.
- Jihoz korpusini (5) nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Bug' klapanini (11) oling, klapanni mo''tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, so'ng yaxshilab quritib, joyiga qo'ying.
- Mahkamlagichini (17) bosib, so'ng tortib berkitadigan to'sig'ini (18) oling. Berkitgichni (18) mo''tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, so'ng yaxshilab quritib joyiga qo'ying: berkitgich (18) pastini qopqoqqa (9) kiritib, mahkamlagichidan (17) shiqillagan ovoz eshitilguncha, berkitgich yuqorisidan bosing.
- Berkitadigan to'sig'i joyiga qo'yilmagan bo'lsa qopqog'i (9) yopilmaydi

ISHLATISH

Ishlatish paneli

- Ishlatish panelidagi tugmalar bosilganda ovoz eshitiladi.
- Uch marta ketma-ket eshitiladigan ovoz tugma noto'g'ri bosilganini bildiradi.

«KO'P XIL TAOM PISHIRGICH» usulida ishlatish

Diqqat!

- ***Ishlayotgan jihozni aslo qarovsiz qoldirmang.***
- ***Kuyib qolmaslik uchun qopqog'ini (9) ochganda ehtiyot bo'ling, jihoz ishlayotganda bug' chiqadigan joylari (12) ustiga engashmang, tananing ochiq joylarini idish (20) bilan non qolip (2) ustiga keltirmang!***
- ***Ko'p xil taom pishirgich birinchi marta ishlatilganda qizitgichidan bir oz hid chiqishi mumkin.***
- ***Kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanmasiligi uchun non qolip (2) bilan idishga (20) metall asbob ishlatmang.***

1. Tugmasini (8) bosib ko'p xil taom pishirgich qopqog'ini (9) oching. Ko'p xil taom pishirgich ish bo'lmasiga idishni (20) qo'ying.
2. Reseptda aytilgandek qilib idishga (20) masalliqni soling (Reseptlar kitobiga qarang).

***Eslatma**: Idishga (20) solinadigan masalliq ko'pligini bildiradigan «10» chizig'idan oshib ketmasin va kamligini bildiradigan «2» chizig'idan kamayib ketmasin.*

- *Yormalar uchun (guruchdan tashqari) ko'p chizig'i «8» bo'ladi.*

Masalliq bilan suv solishga misol (misol qilib guruch olingan):

- *Guruchni o'lchov idishida (23) o'lchab soling (bitta o'lchov idishiga taxminan 160 g guruch sig'adi), guruchni yuvib idishga (20) soling.*
- *Guruchga qancha suv solinishi idish (20) ichidagi chiziqda ko'rsatilgan (idish ichidagi «CUP» chizig'iga qarab solinadi).*
- *Suvni ko'rsatilgan chiziqqa qarab quyasiz.*

***Misol**: - To'rt o'lchov idishida guruch olinadigan bo'lsa «4CUP»chizig'igacha yetkazib suv quyiladi.*

- *Suyuq sutli ovqatlarga guruch bilan suv 1:3 ulushda quyiladi.*

3. Idishni (20) jihoz ish bo'lmasiga soling. Idish sirti quruq, toza bo'lishi, idishning o'zi esa qizitgichda (14) qiyshaymasdan, zich birikib turishi kerak.

Eslatma:

- ***idishni (20) yorma yuvishga ishlatmang, uning ichida masalliq to'g'ramang, kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanishi mumkin,***
- ***ish bo'lmasi bilan idish (20) ostida biror buyum yo'qligini, kirlanmaganini, suv qolmaganini qarab ko'ring.***
- ***ishlatishdan oldin idish (20) sirti bilan ostini artib oling.***
- ***qizitgich (14) o'rtasiga harorat sezgichi (15) qo'yilgan. Sezgich jilishiga biror buyum xalaqit bermasligiga qarab turing.***

4. Ovqat bug'da pishiriladigan bo'lsa idishga (20) quyiladigan suv qaynaganda lappak (28) ostiga tegmaydigan bo'lishi kerak. Masalliq solingan lappakni (28) idishga (20) qo'ying.
5. SHiqillagan ovoz eshitilguncha qopqog'ini (9) yoping.
6. Elektr shnur ulagichini o'rniga (16) ulang, elektr vilkasini esa rozetkaga biriktiring. SHunda ovoz eshitilib displeyda (6) «00:00» alomati ko'rinadi.
7. «KO'P XIL TAOM PISHIRGICH» tugmasini (31) bosing, displeyda o'chib-yonib «Sho'rva» pishirish dasturi alomati bilan vaqt alomati «0:30» ko'rinadi.
8. «MENYU» tugmasini (36) ketma-ket bosib ovqat pishiriladigan dasturni tanlang. Tanlangan ovqat pishirish alomati o'chib-yonadi, displeyda yana o'zi belgilab qo'yilgan dastur ishlaydigan vaqt ko'rinadi («Ovqat pishirish dasturlari» jadvaliga qarang).
9. «OK» tugmasini (37) bosib tanlangan dasturni tasdiqlang.

***Eslatma:** "Qaynatish ", "Qovurish ", "Dimlash " va "Frityur " pishirish dasturlarida "MENYU" tugmasini (36) ketma-ket bosib pishiriladigan masalliqni tanlang: sabzavot " ", baliq " ", go'sht " " yoki tovuq " ". "OK" tugmasini (37) bosib tanlangan masalliqni tasdiqlang.*

10. Ovqat pishirish dasturi bilan pishiriladigan masalliq tanlanganidan keyin displeyda (6) dastur ishlaydigan vaqt alomati o'chib-yonib turadi, dastur ishlaydigan vaqt o'zi belgilab qo'yilgan bo'ladi («Ovqat pishirish dasturlari» jadvaliga qarang).
11. Zarur bo'lsa «+» (32) va «-» (33) tugmalarini bosib dastur ishlaydigan vaqtni o'zgartirishingiz mumkin, «OK» tugmasini (37) bosib tanlangan vaqtni tasdiqlang, shunda tanlangan vaqt displeyda (6) o'chmasdan yonib turadi.

***Eslatma**: - «Guruch» dasturida guruch pishadigan vaqtni o'zgartirib bo'lmaydi. Bu dasturda 10-14-bandlarda aytilganlarni o'tkazib yuborasiz.*

12. Zarur bo'lsa ovqat pishishi boshlanadigan vaqtni keyinga surib qo'ysangiz bo'ladi. Buning uchun «+» (32) va «-» (33) tugmalarini bosib ovqat qancha vaqtdan keyin pishishini belgilab qo'ying (30 daqiqadan 24 soatgacha belgilab qo'yish mumkin). Agar ovqatni hozir pishirmoqchi bo'lsangiz bu bosqichni o'tkazib yuborasiz.

***Eslatma**: - Qovurish» va «Frityur» dasturlarida ovqat pishishi boshlanadigan vaqtni keyinga surib bo'lmaydi.*

13. Ovqat pishadigan dasturni ishlatish uchun «BOSHLASH/TO'XTATISH» tugmasini (35) bosing. Displeyda (6) ovqat pishishiga qolgan vaqt («Guruch» dasturidan tashqari) ko'rinadi, ikki nuqta o'chib-yonib turadi.
14. Agar ovqat pishishi boshlanadigan vaqt keyinga surib qo'yilgan bo'lsa displeyda (6) keyinga surilgani alomati « » ko'rinadi, jihoz ovqat pishirishni boshlagandan keyin esa « » alomati o'chadi.

Eslatma:

- *Ovqat pishirish dasturini to'xtatib turish uchun «BOSHLASH/TO'XTATISH» tugmasini (35) bosing, displeyda (6) « » alomati ko'rinadi, ovqat pishadigan vaqt esa o'chib-yonib turadi.*
- *Ovqat pishirish dasturini yana ishlatish uchun yana «BOSHLASH/TO'XTATISH» tugmasini (35) bosing, displeyda (6) « » alomati o'chadi, ovqat pishadigan vaqtdagi ikki nuqta esa o'chib-yonib turadi.*
- *Ovqat pishadigan dasturni o'chirish uchun «BOSHLASH/TO'XTATISH» tugmasini (35) 3 sekund bosib ushlab turing.*

15. Ovqat pishirish dasturining ishi tugagandan keyin 4 marta ovoz eshitiladi, ko'p xil taom pishirgich o'zi ovqatni issiq saqlab turish usuliga o'tib ishlaydi, displeyda (6) alomati ko'rinadi va ko'p xil taom pishirgich ovqatni qancha vaqt issiq saqlab turishi ko'rinadi.

Eslatma:

- *«Tvorog», «Qaynatish», «Qovurish» va «Frityur» dasturlarida ovqatni issiq saqlab turish xususiyati ishlamaydi.*
- *«Pitsa» dasturida ovqatni issiq saqlab turish xususiyati 1 soat ishlaydi.*

16. Issiq saqlab turish vaqti tugagandan keyin 4 marta ovoz eshitiladi, displeyda (6) alomati ko'rinadi.

Eslatma:

- *Jihoz pishgan ovqatni 24 soatgacha issiq saqlab turgani bilan ovqatni idishda ko'p qoldirish tavsiya qilinmaydi, sababi ovqat buzilishi mumkin.*
- *Issiq saqlab turishni to'xtatish uchun «BOSHLASH/TO'XTATISH» tugmasini (35) 3 sekund bosib ushlab turing.*
- *Issiq saqlash xususiyatini sovuq ovqatni isitishga ishlatmang.*
- *Ovqat pishishiga qarab turing, zarur bo'lsa plastik cho'mich (25) yoki kaftgir (26) bilan ovqatni aralashtiring.*

17. Elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, elektr shnurini ko'p xil taom pishirgich korpusidagi (5) ulanadigan o'rnidan (16) chiqaring.
18. Tugmasini (8) bosib qopqog'ini (9) oching.
19. Qisgich (19) bilan yoki oshxona qo'lqopi kiyib idishini (20) oling.
20. Ko'p xil taom pishirgich sovushini kutib turing, so'ng tozalab oling.

Eslatma:

- *Ovqat pishishiga qarab turing, ovqat pishganda ko'p xil taom pishirgichni o'chirib qo'ying. Jihozni qarovsiz qoldirmang.*
- *Bug'da pishirish uchun «Qaynatish» dasturini ishlating.*
- *«Qovurish» dasturida jihoz oshxona plitasiga o'xshab ishlaydi, shuning uchun ovqat pishishiga albatta o'zingiz qarab turing.*
- *Ko'p xil taom pishirgich «Pitsa» dasturida ishlayotganda qopqog'ini yopib qo'ying.*
- ***Ovqat reseptlari reseptlar kitobida berilgan (jihozga qo'shib beriladi). Reseptlarning hammasi tavsiya uchun berilgan, sababi ovqatga ishlatiladigan masalliq miqdori bilan nisbati masalliq olingan joyning o'ziga xosligi bilan dengiz sathidan balandligiga qarab har xil bo'lishi mumkin.***

«TVOROG» dasturining ishlashi

Idish

Tvorog tayyorlashga ishlatiladigan idish steril bo'lishi kerak. SHuning uchun masalliq solinadigan idishni oldin qaynoq suvda chayib oling.

Ishlatishdan oldin idish (20) sirtini, ostini quriguncha arting.

Tayyor bo'ladigan vaqti

Tvorog o'rtacha 4-6 soatda tayyor bo'ladi.

Xonadagi harorat past bo'lsa yoki tvorog olishga ishlatiladigan kefir sovuqroq bo'lsa tvorog tayyor bo'ladigan vaqt ko'proq bo'lishi mumkin.

OVQAT PISHIRISH DASTURLARI VA OVQAT PISHADIGAN VAQT

Dastur	Ishlaydigan vaqti (soat)	O’zi belgilab qo’yilgan vaqti (soat)	Keyinga suriladigan vaqti (ko’pi bilan)	Issiq saqlab turishi
Sho’rva	0:05 – 2:00	0:30	24:00	24:00
Guruch	–	–	24:00	24:00
Yorma	0:05 – 2:00	0:20	24:00	24:00
Palov	0:05 – 2:00	0:30	24:00	24:00
Pitsa	0:05 – 2:00	0:30	24:00	1:00
Tvorog	4:00 – 6:00	4:00	24:00	yo’q
Qaynatish Sabzavot	0:05 – 2:00	0:20	24:00	yo’q
Baliq	0:05 – 2:00	0:25		
Go’sht	0:05 – 2:00	0:30		
Tovuq	0:05 – 2:00	0:25		
Qovurish Sabzavot	0:05 – 1:00	0:20	yo’q	yo’q
Baliq		0:25		
Go’sht		0:30		
Tovuq		0:25		
Dimlash Sabzavot	0:10 – 4:00	0:20	24:00	24:00
Baliq		0:30		
Go’sht		0:40		
Tovuq		0:30		
Frityur Sabzavot	0:05 – 1:00	0:20	yo’q	yo’q
Baliq		0:15		
Go’sht		0:20		
Tovuq		0:25		

Saqlanish muddati

Sutdan olinadigan mahsulot saqlanadigan vaqt unga ishlatilgan mahsulot sifati, achish sharoiti (ishlatilgan idish tozaligi va hk.), saqlanadigan sharoitga bog’liq bo’ladi.

Tayyor tvorog o’rtacha 7 kundan ko’p saqlanmaydi.

Idishni (20) ko’p xil taom pishirgich ish bo’lmasiga soling.

1. Tugmasini (8) bosib ko’p xil taom pishirgich qopqog’ini (9) oching. Idishni (20) ish bo’lmasiga soling.
2. Idishga (20) kefir (yoki qo’shimchasiz ivitilgan tabiiy yogurt) soling.
3. Qopqog’ini (9) yopib «TVOROG» dasturi ishlaydigan vaqtni 6 soatga qo’ying («Ko’p xil taom pishirgich» usulida ishlatish» bo’limiga qarang).
4. Jihozni joyidan olmang, tayyor bo’layotgan mahsulotni aralashtirmang.
5. Dastur ishi tugagandan keyin elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, elektr shnur ulagichini esa ko’p xil taom pishirgich korpusidagi (5) o’rnidan (16) chiqarib oling.
6. Qopqog’ini (9) oching, qisgich (19) bilan ushlab idishini (20) ish kamerasidan oling.
7. Idish (20) ichidagi masalliqni tvorog solinadigan to’r xaltaga (29) solib idish yuvgich yoki biror idish ustiga osib zardobini oqizib qo’ying.
8. Zardobi oqib bo’lgandan keyin (taxminan 3-4 soatda) tayyor tvorogni to’r xaltadan (29) oling.

«Frityur» dasturining ishlashi

1. Tugmasini (8) bosib qopqog’ini (9) oching, ish bo’lmasiga idishini (20) soling.
2. Idishga (20) yog’ quying. Quyiladigan yog’ «1L» chizig’idan kamayib ketmasin va «2L» chizig’idan ko’payib ketmasin.
3. Qopqog’ini (9) yopib qo’ying.
4. «FRITYUR» dasturiga o’ting, pishiriladigan masalliqni tanlang («Ko’p xil taom pishirgich» usulida ishlatish» bo’limiga qarang).
5. Dastur to’g’rilanganidan keyin «OK» tugmasini (37) bosing, so’ng «BOSHLASH/TO’XTATISH» tugmasini (35) bosing. Jihoz yog’ni qizdirishga o’tib ishlaydi, displeyda o’chib-yonib alomati ko’rinadi.
6. Yog’ qizigandan keyin 5 marta ovoz eshitiladi, alomati o’chadi. SHunda jihoz ishlatishga tayyor bo’ladi.
7. Savat (1) dastaklarini biriktirib savat (1) tutgichiga kiritib qo’ying.
8. Savatga (1) pishiriladigan masalliqni soling, lekin solinadigan masalliq 400 g dan ko’p bo’lmasligi, quruq bo’lishi kerak, agar masalliq muzlagan bo’lsa iloji boricha ko’proq muzini tushiring.
9. Ehtiyot bo’lib qopqog’ini (9) oching.
10. Yog’ sachrab kuydirmasligi uchun oshxona qo’lqopi kiying, savat (1) dastagidan ushlab savatni (1) sekin idish (20) ichiga tushiring.
11. Savat (1) dastagini biriktiring va uni savatdan ajratib oling.
12. Qopqog’ini (9) zich yoping.
13. “BOSHLASH/TO’XTATISH” tugmasini (35) bosing, ovoz eshitiladi va jihoz ishlashda davom etadi.
14. Ovqat pishgandan keyin qopqog’ini (9) oching.
15. Oshxona qo’lqopi kiying, savat (1) dastagini biriktiring va savat (1) tutgichiga kiritib qo’ying.
16. Savatni (1) dastagidan ushlang, yog’ silqib tushishini kutib turing, so’ng pishgan ovqatni biror idishga soling.
17. Keyingi masalliqni pishirishdan oldin jihoz qizishini kutib turing (alomati o’chadi).
18. Ovqat pishirib bo’lgandan keyin elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, elektr shnur ulagichini ko’p xil taom pishirgich korpusidagi (5) ulanadigan o’rnidan (16) chiqarib qo’ying.
19. Qopqog’ini (9) oching, jihoz sovushini kutib turing.
20. Qisgich (19) bilan idishni (20) oling, idishdagi yog’ni quyib oling va tozalang.

Eslatma:

- *Oynasidan (10) qarab yoki qopqog’ini (9) qiya ochib ovqat pishishiga qarab turing. Issiq bug’ yoki qizigan yog’ kuydirishidan ehtiyot bo’ling.*
- *Issiq bug’ kuydirmasligi uchun jihoz ustiga engashmang, qo’lingizni idish (20) yoki bug’ klapanidagi (11) bug’ chiqadigan joy (12) ustiga keltirmang.*

FOYDALI MASLAHAT

Yog'

Yuqori sifatli tozalangan o'simlik yog'i (masalan pista yoki jo'xori yog'i) ishlating.

– Idishga (20) yog'ni jihozni ishlatishdan oldin quying.
– Har safar ishlatilgandan keyin yog'ni filtrlab oling.

Yog' quyidagicha filtrlanadi:

- *Ovqat pishgandan keyin jihozni elektrdan ajratib qo'ying, yog' sovushini kutib turing.*
- *Filtrlaydigan qog'oz yoki yuqa paxtali matoni temir elak yoki suzgichga qo'yib yog'ni suzib oling.*

– Har xil yog'ni qo'shib ishlatmang.
– Ovqat pishirish orasi ko'p bo'lsa frityurni o'chirib qo'ying.
– Tarkibida suv ko'p bo'ladigan masalliqni (masalan, kartoshkani) pishirish orasini yaqinroq qilib, vaqti-vaqti bilan savatni olib savatdagi masalliq yog'ini silqitib pishirish kerak.
– Bir qism masalliq pishirilgandan keyin keyingi masalliqni pishirishdan oldin yog'dagi masalliq qoldig'ini olib tashlang, shunda yog' ko'proq ishlatishga yetadi.
– Yog'ni vaqtida almashtirib turing (taxminan 8-12 marta ishlatilgandan keyin almashtiriladi).
– Qiziganda ko'pirsa, mazasi yoki hidi buzilsa, qorayib yoki quyilib ketsa yog'ni almashtirish kerak.
– Agar «Frityur» dasturini kam ishlatsangiz yog' yoki moyni yopiq plastik yoki shisha idishga solib, salqin joyga (iloji boricha, sovutgichga) olib qo'ying.
– Yog'ni idishning (20) o'ziga solib olib qo'ymang.

Ovqat pishirish borasidagi tavsiyalar

– Bir necha xil masalliq pishiriladigan bo'lsa oldin pastroq haroratda pishadigan masalliqni pishirib oling.
– Agar masalliq chala pishirib olingan bo'lsa uni xom masalliqdan ko'ra balandroq haroratda qovurish kerak bo'ladi.

«KO'P XIL OSHPAZ» usulining ishlashi

«KO'P XIL OSHPAZ» usulida 45 dasturni ishlatuvchi o'zgartirishi mumkin. Bu usulda ovqat pishadigan haroratni, vaqtni, qizish usulini o'zgartirish mumkin: pastki qizitgich yoki «konveksiya» (pastki va yon qizitgichlarni bir vaqtda ishlatsa bo'ladi).

Ishlatuvchi dasturlari 4 bosqichga bo'linadi, ularning har biri 4 soatgacha (240 daqiqagacha) ishlashi mumkin. Har bitta bosqichida ovqat pishadigan haroratni belgilab qo'ysa bo'ladi. Pastki qizitgich («d» xarfi bilan ko'rsatiladi) harorati 40°C darajadan 180°C darajagacha belgilanadi, «konveksiya» usulida («c» xarfi) harorat 70°C darajadan 160°C darajagacha belgilanadi.

1. Tugmasini (8) bosib qopqog'ini (9) oching, idishni (20) ish bo'lmasiga soling.
2. Reseptda aytilgandek qilib masalliqni idishga (20) soling (Reseptlar kitobiga qarang).

Eslatma: Idishga solinadigan masalliq ko'pligini bildiradigan «10» chizig'idan ko'payib ketmasin va kamligini bildiradigan «2» chizig'idan kamayib ketmasin. Yormalar uchun (guruchdan tashqari) ko'p chizig'i «8» bo'ladi.

3. Idishni (20) jihoz ish bo'lmasiga qo'ying. Idish sirti toza, quruq bo'lishi, qizitgichda (14) qiyshaymasdan, qizitgich yuzasiga zich birikib turishi kerak.
4. Ovqat bug'da pishiriladigan bo'lsa idishga (20) solinadigan suv qaynaganda lappak (28) ostiga tegmaydigan qilib quyilishi kerak. Masalliqni lappakka (28) solib idishga (20) qo'ying.
5. Qopqog'ini (9) yoping.
6. Elektr shnur ulagichini o'rniga (16) biriktiring, elektr vilkasini rozetkaga ulang. Shunda ovoz eshitilib displeyda (6) «00:00» ko'rinadi.

Ishlatuvchi dasturlarini to'g'rilash

1. «KO'P XIL OSHPAZ» tugmasini (30) bosing, displeyda (6) alomati bilan birinchi ishlatuvchini bildirib «R01» yozuvi, ishlatuvchi dasturi to'g'rilanishlari ko'rinadi: displeyda (6) 4 bosqichda pishirish alomatlari - **d1, d2, d3, d4,** shuningdek **c1**, **c2**, **c3, c4** ko'rinadi («d» - pastki qizitgich ishlashini bildiradi, «c» «konveksiya» usulida qizishini bildiradi), **100°** - tegishli ovqat pishirish bosqichidagi harorat, **0:00** – shu bosqichda ovqat pishadigan vaqt.
2. «MENYU» tugmasini (36) ketma-ket bosib to'g'rilanadigan ishlatuvchi dasturi raqamini tanlang («P01», «P02»… «P45»).
3. Ishlatuvchi dasturini to'g'rilash uchun «KO'P XIL OSHPAZ» tugmasini (30) 3 sekund bosib ushlab turing. Displeyda (6) birinchi pishirish bosqichi alomati ko'rinadi «d1».
4. Qizitish usulini tanlashingiz mumkin («d» - pastki qizitgich yoki «c» «konveksiya» usuli).
5. «Konveksiya» «c» usuliga o'tkazish uchun «NONPECHKA» tugmasini (34) bosing, displeyda (6) «c» alomati ko'rinadi.
6. Pastki qizitgichni ishlatish uchun «KO'P XIL TAOM PISHIRGICH» tugmasini (31) bosing, displeyda (6) «d» alomati ko'rinadi.
7. «MENYU» tugmasini (36) bosing, displeyda (6) alomati bilan shu bosqichda ovqat pishadigan harorat ko'rinadi.
8. «+»(32) va «-» (33) tugmalari bilan qiziydigan haroratini belgilab qo'ying.
9. «MENYU» tugmasini (36) bosing, displeyda ⌛ alomati bilan oldin belgilab qo'yilgan ovqat pishadigan harorat ko'rinadi.
10. «+»(32) va «-» (33) tugmalari bilan shu bosqichda ovqat pishadigan vaqtni belgilab qo'ying.
11. «MENYU» tugmasini (36) bosing, displeyda keyingi ovqat pishadigan bosqich alomati ko'rinadi.
12. Keyingi bosqichlar uchun ham ishlatuvchi dasturi to'g'rilashlarini belgilab chiqing.
13. To'g'rilashni saqlab qo'yish uchun «OK» tugmasini (37) 3 sekund bosib ushlab turing.

Eslatma: Agar dastur to'g'rilanishi saqlab qo'yilishini xohlamasangiz «OK» tugmasini (37) ushlamasdan bosing.

14. Ovqat pishishi boshlanishi uchun «BOSHLASH/TO'XTATISH» tugmasini (35) bosing, displeyda (6) ovqat pishadigan vaqt ko'rinadi, ikki nuqta o'chib-yonib turadi.
15. Birinchi ovqat pishirish bosqichi tugagandan keyin keyingi pishirish bosqichi o'zi boshlanadi.
16. Ishlatuvchi dasturi oxirda ko'p xil taom pishirgich o'chadi, ovoz eshitiladi, displeyda «⦿» alomati ko'rinadi, ko'p xil taom pishirgichni o'chiring, elektr shnur ulagichini ko'p xil taom pishirgich korpusidagi (5) ulanadigan o'rnidan (16) chiqarib qo'ying, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
17. Qopqog'ini (9) oching, jihoz sovushini kutib turing.
18. Qisgich (19) bilan idishni (20) oling, jihozni tozalang.

Eslatma:

– *Agar to'g'rilab qo'yilmagan ishlatuvchi dasturini ishlatgan bo'lsangiz displeyda « ⦿ » alomati ko'rinadi, ketma-ket ovoz eshitiladi. «BOSHLASH/TO'XTATISH» tugmasini (35) 3 sekund bosib ushlab turing, so'ng tanlangan dasturni to'g'rilab qo'ying («Ishlatuvchi dasturlarini to'g'rilash» bo'limiga qarang).*
– *Ishlatuvchi dasturini to'xtatib turish uchun «BOSHLASH/TO'XTATISH» tugmasini (35) bosing, displeyda (6) «⦿» alomati ko'rinadi, vaqt alomati o'chib-yonib turadi.*
– *Ishlatuvchi dasturini yana ishlatish uchun yana «BOSHLASH/TO'XTATISH» tugmasini (35) bosing, displeyda (6) «⦿» alomati o'chadi, vaqt ko'rsatgichidagi ikki nuqta o'chib-yonib turadi.*
– *Ishlatuvchi dasturini o'chirish uchun «BOSHLASH/TO'XTATISH» tugmasini (35) 3 sekund bosib ushlab turing.*

«NONPECHKA» usulining ishlashi

Dasturlar

1. Non (asosiy usul)

Nonni uch bosqichda pishiradi: xamir qoradi, xamirni oshiradi va pishiradi.

2. Javdar non

Javdar unidan foydali non yoping

3. Baget (fransuzcha non)

Non ko'proq vaqt pishadi, non mag'izi bo'liq, po'sti qarsildoq bo'lib pishadi.

4. Somsa

Bu dasturda jihoz oddiy elektr qizitgich bo'lib ishlatiladi, tayyor xamirdan pishiriladi yoki pishgan non ko'proq qizartiriladi.

5. Xamir1 (xamir qorish)

Bu dasturda pishiriq pishirishga xamir qoriladi (go'mma, pitsa va hk.)

6. G/siz (glyutensiz)

Glyuten yoki yopishqoq modda – oqsil, donli o'simliklarda (ayniqsa bug'doy, javdar, suli) donida ko'p bo'ladi va xamirning cho'ziluvchanligi, qattiqligiga ta'sir qiladi. Ko'p insonlar, shu jumladan bolalardagi hazm qilish fermentlari glyutenni oson parchalaydi, u oqsilning yaxshi manbai bo'ladi. Biroq ba'zi insonlardagi tug'ma xususiyat sabab glyuten ularda juda kam uchraydigan tseliakiya kasalligini paydo qilishi mumkin. Shunday bo'lganda inson ovqatida glyutenli mahsulot bo'lmasligi kerak. Bizning nonpechkamizda glyutensiz (guruch, jo'xori, grechka unidan yoki maxsus non yopish aralashmalaridan) parhez non pishirishingiz mumkin.

7. B/non (butundonli un noni)

Mayda yoki yirik tortilgan undan foydali non yoping. Bunday non yopganda keyinga surish xususiyatini ishlatish tavsiya qilinmaydi, sababi natijasi ko'ngildagidek bo'lmasligi mumkin.

8. Murabbo

Bu dasturda xonadon murabbosi pishirish mumkin. Murabboga ishlatiladigan mevani oldin maydalab olish kerak.

9. Yogurt

Sutga oqliq solib mazali tabiiy yogurt tayyorlang. Oqliqqa yogurt yoki probiotik ishlatish mumkin. Tafsiloti reseptlar kitobida aytilgan.

10. Xamir2 (lag'mon xamiri)

Xonadon lag'moni pishirish uchun xamir qoring, tomat pastasi yoki ko'kat solib xamirga qo'shimcha maza va rang bering.

PISHADIGAN VAQTI

Usul	Non ranggi	Og'irligi,g	Pishadigan vaqti, soat	Masalliq qo'shiladigan vaqt, soat	Issiq saqlab turishi, soat	Keyinga surish, soat
Non	Och qizil	500	3:05	2:09	1:00	15:00
		750	3:10	2:14	1:00	15:00
		1000	3:15	2:19	1:00	15:00
	O'rtacha qizil	500	3:10	2:14	1:00	15:00
		750	3:15	2:19	1:00	15:00
		1000	3:20	2:24	1:00	15:00
	To'q qizil	500	3:20	2:24	1:00	15:00
		750	3:25	2:29	1:00	15:00
		1000	3:30	2:34	1:00	15:00
Javdar non	Och qizil	500	3:30	2:49	1:00	15:00
		750	3:35	2:54	1:00	15:00
		1000	3:40	2:59	1:00	15:00
	O'rtacha qizil	500	3:35	2:54	1:00	15:00
		750	3:40	2:59	1:00	15:00
		1000	3:45	3:04	1:00	15:00
	To'q qizil	500	3:45	3:04	1:00	15:00
		750	3:50	3:09	1:00	15:00
		1000	3:55	3:14	1:00	15:00
Baget	Och qizil	500	4:00	–	1:00	15:00
		750	4:05	–	1:00	15:00
		1000	4:10	–	1:00	15:00
	O'rtacha qizil	500	4:05	–	1:00	15:00
		750	4:10	–	1:00	15:00
		1000	4:15	–	1:00	15:00
	To'q qizil	500	4:15	–	1:00	15:00
		750	4:20	–	1:00	15:00
		1000	4:25	–	1:00	15:00
Somsa	–	–	0:30	–	1:00	0:10-1:00
Xamir1	–	–	1:30	1:14	–	15:00
G/siz	–	–	2:35	2:14	1:00	–
B/don	Och qizil	500	3:45	2:39	1:00	15:00
		750	3:50	2:44	1:00	15:00
		1000	3:55	2:49	1:00	15:00
	O'rtacha qizil	500	3:50	2:44	1:00	15:00
		750	3:55	2:49	1:00	15:00
		1000	4:00	2:54	1:00	15:00
	To'q qizil	500	4:00	2:54	1:00	15:00
		750	4:05	2:59	1:00	15:00
		1000	4:10	3:04	1:00	15:00
Murabbo	–	–	1:00	–	20	–
Yogurt	–	–	6:00	–	–	4:00-12:00
Xamir2	–	–	0:14	–	–	–

PISHIRISH BOSQICHLARI

Bosqich raqami	Displeydagi alomat	Tavsifi
1		Qizdirish
2		Xamir qorish
3		To'xtatib turish, bu vaqtda xamirda glyuten hosil bo'ladi.
4		Qayta xamir qorish
5		Xamirni oshirish, non bo'liq, yuqa qobiqli, mag'izi donali va tekis bo'lib pishadi.
6		Pishiriq. Non qiziyotganda jihoz qopqog'ini ochish qat'iyan ta'qiqlanadi, sababi cho'kkan xamir yana ko'tarilmaydi.
7		Issiq saqlash. Bu usul hamma pishirish dasturlarida ham ishlamaydi.

O’ZBEKCHA

Ishlatuvchi usulida non pishirish dasturlari

Non pishirish dasturini, pishirish bosqichlari vaqtini (qizdirish, xamir qorish, oshirish va hk.) o’zingiz belgilang, shuningdek non pishayotganda ish bo’lmasidagi haroratni ham belgilab qo’ying.

Ish bo’lmasidagi haroratni xamir oshayotganda 20°C darajadan 50°C darajagacha o’zgartirish mumkin, non pishayotganda esa haroratni 70°C darajadan 160°C darajagacha o’zgartirsa bo’ladi.

ISHLATUVCHI USULIDA NON PISHIRISH BOSQICHLARI

Displeyda ko’rinishi	Nomi	To’g’rilanishi
	Qizdirish	0-60 daqiqa
	Xamir qorish	0-10 daqiqa
	Xamirni oshirish	0-30 daqiqa
	Xamir qorish	0-30 daqiqa
	Xamir oshirish	0-240 daqiqa
	Pishiriq	0-240 daqiqa
	Isitish	0-60 daqiqa

NONPECHKANI ISHLATISH

– Xamir qoradigan parrakni (4) non qolip (2) ichidagi o’qqa o’rnating.

***Eslatma**: - O’qqa o’rnatishdan oldin parrakka (4) bir necha tomchi o’simlik yog’i tomizing, shunda pishgan nonni parrakdan (4) olish oson bo’ladi.*

– Reseptda aytilgandek qilib masalliqni non qolipga (2) soling. Masalliq quyidagi ketma-ketlikda solinadi:

1. suyuqlik,
2. quruq masalliq (shakar, tuz, un),
3. xamirturush va yumshatgich.

***Eslatma**: - Xamirturush xamir qorilmasdan oldin suyuqlikka yoki tuzga tegmasligi kerak. Unning o’rtasini barmoq bilan ochib unga xamirturush soling.*

– Qolip (2) sirtiga to’kilgan masalliq yoki suyuqlikni artib oling.
– Tugmasini (8) bosib qopqog’ini (9) oching, agar ish kamerasida idish (20) bo’lsa uni oling.
– Qolipni (2) dastagidan ushlab oling, ish bo’lmasiga soling va oxirigacha soat mili tomonga burab qo’ying.

***Eslatma**: - Qizitgichiga (14) harorat sezgichi (15) qo’yilgan. Sezgich jilishiga biror buyum xalaqit bermasligiga qarab turing.*

– Qopqog’ini (9) yoping.
– Elektr shnur ulagichini o’rniga (16) kiriting, elektr vilkasini esa rozetkaga ulang. Ovoz eshitilib displeyda (6) «00:00» alomati ko’rinadi.
– «NONPECHKA» tugmasini (34) bosing, displeyda o’chib-yonib «Non» pishirish dasturining alomati ko’rinadi.
– «MENYU» tugmasini (36) ketma-ket bosib pishirish dasturini tanlang. Tegishli dastur alomati o’chib-yona boshlaydi, o’zi belgilab qo’yilgan dastur ishlaydigan vaqt ko’rinadi («Non pishirish dasturi ishlaydigan vaqt» bo’limiga qarang).
– «OK» tugmasini (37) bosib dasturni tasdiqlang, dastur alomati o’chmasdan yonib turadi.
– «MENYU» tugmasini (36) ketma-ket bosib non og’irligini (500, 750 yoki 1000 gramm) tanlang, tanlangan non og’irligi o’chib-yonib turadi.
– «OK» tugmasini (37) bosing, non og’irligi o’chmasdan yonib turadi.
– «MENYU» tugmasini (36) ketma-ket bosib non qizarishini tanlang (och qizil « », o’rtacha qizil « » yoki to’q qizil « »), tanlangan non qizarishi alomati o’chib-yonib turadi.
– «OK» tugmasini (37) bosing, tanlangan non qizarishi alomati o’chmasdan yonib turadi.
– Pishishi boshlanadigan vaqt keyinga surilishini to’g’rilab qo’ying. Buning uchun «+» (32) va «-» (33) tugmalari bilan qancha vaqtdan keyin pishishini to’g’rilab qo’ying. Agar hozir pishirmoqchi bo’lsangiz bu bosqichni o’tkazib yuboring.

***Eslatma**: - Keyinga surish xususiyati «Glyutensiz», «Murabbo» va «Xamir2» dasturlarida ishlamaydi.*

– Pishirish dasturini ishlatish uchun «BOSHLASH/TO’XTATISH» tugmasini (35) bosing. Displeyda pishishiga qolgan vaqt bilan qaysi bosqichda ishlayotgani ko’rinadi («Pishirish bosqichlari» bo’limiga qarang).

Eslatma:

– *Keyinga surish xususiyatini ishlatgan bo’lsangiz displeyda yana alomati ham ko’rinadi, jihoz ovqat pishirishni boshlaganidan keyin esa o’chadi.*
– *Non qolip (2) noto’g’ri qo’yilgan bo’lsa ketma-ket ovoz eshitiladi, displeyda esa «Err» yozuvi ko’rinadi. «Boshlash/To’xtatish» tugmasini (35) bosib ushlab jihozni o’chiring, qopqog’ini oching, soat mili tomonga oxirigacha burab non qolipini (2) mahkamlab qo’ying.*
– *Pishirish dasturini o’chirish uchun «BOSHLASH/TO’XTATISH» tugmasini (35) 3 sekund bosib ushlab turing.*
– *Ba’zi pishirish dasturlarida (jadvalga qarang) pishayotgan nonga qo’shimcha masalliq qo’shishingiz mumkin (yong’oq, quruq meva va hk.). Non pishirish dasturi ishlayotganda ovoz eshitiladi, shunda qopqog’ini (9) ochib solinadigan masalliqni qo’shing, so’ng qopqog’ini yopib qo’ying, dastur ishlashda davom etadi.*

– To’rt marta ovoz eshitilishi non pishirish dasturining ishi tugaganini bildiradi. Jihoz o’zi issiq saqlash usuliga o’tib ishlaydi, displeyda alomati ko’rinadi va qancha vaqt issiq saqlab turishi ko’rinadi.

***Eslatma**: - «Xamir1», «Xamir2» va «Yogurt» dasturlarida issiq saqlash usuli ishlamaydi.*

– *Issiq saqlab turadigan vaqti tugaganidan kpyin 4 marta ovoz eshitilib displeyda alomati ko’rinadi.*

Eslatma:

– *Jihoz pishgan ovqatni bir soatgacha issiq saqlagani bilan ovqatni pishiriq qolipida (2) ko’p qoldirish tavsiya qilinmaydi, non kuyib ketishi mumkin.Issiq saqlash usulida ishlashini to’xtatish uchun «BOSHLASH/TO’XTATISH» tugmasini (35) 3 sekund bosib ushlab turing.*
– *Issiq saqlash usulini sovuq ovqatni isitishga ishlatmang.*
– Pishirish dasturining ishi tugagandan keyin jihoz elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, elektr shnuridagi ulagichni ko’p xil taom pishirgich korpusidagi (5) ulanadigan o’rnidan (16) chiqarib oling.
– Tugmasini (8) bosib qopqog’ini (9) oching.
– Issiq o’tkazmaydigan oshxona qo’lqopi kiying, qolipni (2) dastagidan ushlang va soat miliga teskari burab chiqarib oling.
– 10 daqiqa qolip sovushini kutib turing.
– Kuydirmaydigan qoplamali kaftgir bilan nonni qolipdan (2) ajrating.
– Nonni olish uchun qolipni (2) ag’darib, sekin silkiting.
– Ilmoq (3) bilan parrakni (4) chiqarib oling, 10 daqiqa non sovushini kutib turing.
– Nonni o’tkir non pichoq bilan to’g’rang.

Ishlatuvchi usuli bilan non pishirish

1. «NONPECHKA» tugmasini (34) bosing, displeyda o’chib-yonib «Non» dasturi alomati ko’rinadi.
2. «NONPECHKA» tugmasini (34) yana bir marta bosing, displeyda birinchi ishlatuvchi dasturi alomati ko’rinadi «bp1».
3. «MENYU» tugmasini (36) ketma-ket bosib dastur raqamini tanlang («bp1», «bp2»… «bp5»).
4. Tanlangan dasturni to’g’rilashga o’tish uchun «NONPECHKA» tugmasini (34) 3 sekund bosib ushlab turing, displeyda (qizitish) alomati bilan shu bosqichda ishlaydigan vaqt ko’rinadi.
5. «+» (32) va «-» (33) tugmalari bilan qiziydigan vaqtini belgilab qo’ying.
6. «MENYU» tugmasini (36) bosing, displeyda alomat bilan keyingi bosqichda ishalaydiganv vaqt ko’rinadi («Ishlatuvchi usuli bosqichlari» bo’limiga qarang).
7. Boshqa pishirish bosqichlari uchun ham 4-5-bandlarni qaytaring (issiq saqlashdan tashqari).
8. Bosqich ishlaydigan vaqtni belgilagandan keyin xamir oshayotganda ish bo’lmasidagi haroratni belgilab qo’ying (displeyda alomati bilan harorat (°) ko’rinadi).
9. «+» (32) va «-» (33) tugmalari bilan qiziydigan haroratni belgilab qo’ying, «MENYU» tugmasini (36) bosing.
10. «+» (32) va «-» (33) tugmalari bilan non pishadigan haroratni belgilab qo’ying (alomati).
11. «OK» tugmasini 3 sekund bosib ushlab dastur to’g’rilanishini saqlab qo’ying.

Eslatma: Dastur to’g’rilanishini saqlashni xohlamasangiz «OK» tugmasini (37) ushlamasdan bosing.

12. Pishirishni boshlash uchun «BOSHLASH/TO’XTATISH» tugmasini (35) bosing.

***Eslatma**: - To’g’rilab qo’yilgan dasturni ishlatish uchun 1-3 va 12-bandda aytilganlarni qaytaring.*

MUHIM MA’LUMOT

Masalliq

Un

Unning xususiyati navidan tashqari bug’doy o’sgan, maydalangan va saqlangan sharoitga ham bog’liq bo’ladi. Ishlab chiqaruvchisi va navi har xil undan non yopib ko’rib o’zingizga yoqadigan unni toping. Non yopish uchun asosan bug’doy uni bilan javdar uni ishlatiladi. Mazasi, mahsulotdagi ta’omlik ko’rsatgichlari yaxshiroq bo’lgani uchun bug’doy uni ko’proq ishlatiladi.

Non uni

Non (kepagi olingan) uni faqat bug’doyning ichki mag’zidan tortiladi, kleykovinasi ko’p bo’lgani uchun non mag’zi egiluvchan bo’ladi, non oqib ketmaydi. Non unidan yopilgan non bo’liq bo’lib pishadi.

Butun donli (kepakli) un

Butundonli (kepakli) un bug’doy qobig’i bilan maydalab olinadi. Bunday unning taomlik xususiyati ko’proq bo’ladi. Butun donli undan yopilgan non kichikroq bo’lib pishadi. Nonning iste’mol xususiyati yaxshiroq bo’lishi uchun butundonli unga ko’pincha non uni qo’shiladi.

Jo’xori va suli uni

Nonning ko’rinishi, mazasi yaxshiroq bo’lishi uchun bug’doy uni yoki javdar uniga jo’xori yoki suli uni qo’shing.

Shakar

Shakar nonga qo’shimcha maza beradi, non rangini tillarang qiladi. Xamirturush o’sishi uchun ham shakar solinishi kerak. Pishiriqqa faqat tozalangan shakar emas, jigarrang shakar yoki qand upasi ham solsa bo’ladi.

Xamirturush

Xamirturush oshganda chiqadigan karbonat angidrid gazi non mag’zini g’ovak qiladi. Xamirturush un bilan shakardan oziqlanib ko’payadi. Yangi qoliplangan yoki tez eriydigan quruq xamirturush ishlating. Yangi qoliplangan achitqini iliq suyuqlikda (suvga, sutga va hk.) aralashtiring, tez eriydigan achitqini esa unning o’ziga qo’shsa bo’ladi (uni oldin suvga solib olish shart emas). Xamirturush o’ramida aytilgan tavsiyalarga amal qiling yoki quyidagi o’lchamda ishlating:

1 choy qoshiq tez eriydigan quruq xamirturush yangi qoliplangan = 1,5 choy qoshiq xo’l xamirturushga teng bo’ladi.

Xamirturushni sovutgichga solib saqlang. Harorat baland bo’lsa xamirturush o’lib xamir oshmay qoladi.

Tuz

Tuz nonga qo’shimcha maza va rang beradi, lekin xamirturush oshishini sekinlashtiradi. Tuzni ortiqcha ishlatmang. Faqat mayda tuz ishlating (yirik tuz qolipning kuydirmaydigan qoplamasini tirnashi mumkin)

Tuxum

Tuxum pishiriqning tuzilishi bilan hajmini yaxshilaydi, qo’shimcha maza beradi. Xamirga qo’shishdan oldin tuxumni yaxshilab aralashtirib olish kerak.

Mol va o’simlik moyi

Mol va o’simlik moyi pishiriqni yumshoqroq chiqaradi, ko’proq turadigan qiladi. Qo’shishdan oldin sariyog’ni kichikroq to’rtburchak qilib to’g’rang yoki biroz erishini kutib turing.

Nonvoylik kukuni va soda

Soda bilan nonvoylik kukuni (yumshatgich) xamir oshishini tezlashtiradi**.** Sodani oldin bir oz limon kislotasi, un bilan aralashtiring (5 g osh sodasi, 3 g limon kislotasi va 12 g un). Shunday usul bilan tayyorlangan kukun (20 g) 500 g unga mo’ljallangan. Sodani o’chirish uchun sirka ishlatmang, non mag’zi har xil, nam bo’lib qoladi. Nonvoylik kukunini (yumshatgichni) retseptda aytilgandek qilib qolipga soling.

Suv

Non pishirganda suv haroratining ahamiyati ko’p bo’ladi. Suv harorati 20-25°C daraja bo’lganda non yaxshi chiqad, suvning o’rniga sut ishlatishingiz, tabiiy sharbat qo’shib nonning mazasini yaxshilashingiz mumkin.

Sutli mahsulotlar

Sutli mahsulotlar nonning mazasini, hazmini yaxshilaydi. Non mag’zi chiroyli, ishtahali bo’lib pishadi. Non pishirishga yangi sut yoki quruq sut ishlating.

Meva va dala mevalari

Murabbo pishirish uchun faqat yangi uzilgan, sifatli mevalar va dala mevalarini ishlating.

O’LCHOV

Non yaxshi chiqishining bitta siri - nonga ishlatiladigan masalliqdan tashqari masalliqning o’lchovi ham to’g’ri bo’lishi kerak.

- O’lchov to’g’ri bo’lishi uchun jihozga qo’shib beriladigan o’lchov idishi (22) bilan o’lchov qoshig’ini (24) ishlating.
- Chizig’iga to’g’rilab o’lchov idishiga (22) suyuqlik quying. O’lchov idishini (22) tekis joyga qo’yib o’lchov to’g’riligini tekshirib ko’ring.
- Boshqa suyuqlik solib o’lchashdan oldin o’lchov idishini (22) yaxshilab tozalang.
- O’lchov idishiga (22) solingan quruq masalliqni bosmang.
- Orasiga havo kirib to’yinishi uchun o’lchashdan oldin unni elab olish kerak, shunda non yaxshi chiqadi. Un yuqorisini pichoq bilan olib tashlang.

MASALLIQ SOLISH

- Masalliq solish ketma-ketligi quyidagicha bo’ladi (agar retseptda boshqacha aytilmagan bo’lsa): oldin qolipga (2) suyuqlik (suv, sut, yog’, aralashtirilgan tuxum va hk.) quyiladi, so’ng quruq masalliq solinadi, xamirturush oxirida qo’shiladi.
- Un to’liq nam bo’lib qolmasligiga qarab turing, xamirturush faqat quruq unga solinadi. Xamirturush tuzga tegmasligi kerak, sababi tuz xamirturushni oshirmay qo’yadi.
- Keyinga surish xususiyatini ishlatganda qolipga (2) tez buziladigan masalliq, misol uchun, tuxum, meva, sut solmang.

Diqqat!

Reseptlar faqat tavsiya uchun berilgan, sababi reseptda aytilgan masalliq og’irligi bilan nisbati hudud o’ziga xosligi bilan uning dengiz sathidan balandligiga qarab farq qilishi mumkin.

NON PISHIRGANDAGI MUAMMOLAR

Muammo	Sabab
Xamir juda tez oshayapti	Xamirturush bilan un ko’p yoki tuz kam solingan.
Non ko’tarilib pishmayapti	Xamirturush kam solingan
	Xamirturush eski yoki ko’paymaydigan
	Xamirturush unga qo’shilishdan oldin suyuq masalliq yoki tuzga tekkan.
	Unning navi to’g’ri kelmaydi yoki un sifatsiz
	Shakar kam solingan
	Suv yumshoq bo’lsa xamirturush tezroq oshadi
Xamir ko’p oshib ketayapti, xamir qolipdan chiqib ketdi	Xamirturush yoki un ko’p ishlatilgan
	Xamir ko’p
Nonning o’rtasi cho’kib qoldi	Suv harorati baland bo’lgani yoki ko’p suyuqlik solingani uchun xamirturush yaxshi oshmagan
	Un ko’p solingan yoki suyuqlik kam
Non mag’zi qattiq, qumog’i bor	Xamirturush bilan shakar kam solingan
	Meva, ko’k va hk. juda ko’p qo’shilgan.
	Un sifatsiz
	Suyuqlik harorati juda baland bo’lgani uchun xamirturush tez ko’payib, xamir tez cho’kib qolgan.
	Tuz solinmagan yoki shakar kam
	Un kam
Nonning o’rtasi pishmagan	Suyuqlik, suyuq masalliq (misol uchun, yogurt) ko’p solingan
	Suyuq masalliq ko’p qo’shilgan
Non mag’zi yirik donador bo’lib qolgan	Tuz solinmagan
	Suv juda issiq bo’lgan
	Xamir ko’p
Nonning usti pishmay qolgan	Un ko’p solingan (ayniqsa, agar oq non yopilayotgan bo’lsa)
	Xamirturush ko’p solingan yoki tuz kam
	Shakar ko’p solingan
	Shakardan boshqa shirin masalliq ishlatilgan
To’g’ralgan non bo’lagi donador, notekis	To’g’rashdan oldin non sovutilmagan (ortiqcha namlik hali bug’lanib ketmagan)

QO’SHIMCHA IMKONIYATLARI

Xotirasi

- Jihoz ishlayotganda elektr quvvati kelmay qolsa xotirasi 7 daqiqa ishlab turadi.
- 7 daqiqada elektr quvvati kelsa jihoz to’xtagandan vaqtdan boshlab dasturda ishlashni davom ettiradi.
- Elektr quvvati 7 daqiqadan ko’p kelmasa masalliqni qaytadan solib jihozni qayta dasturlash kerak.

Tozalash va ehtiyot qilish

- Ishlatib bo’lgandan keyin elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, ko’p xil taom pishirgich korpusidagi (5) ulanadigan o’rnidan (16) elektr shnur ulagichini chiqaring.
- Jihoz sovushini kutib turing.
- Korpusi (5) bilan qopqog’ini (9) nam mato bilan rating, so’ng quruq mato bilan artib quriting.
- Olinadigan qismlarining hammasini mo’’tadil yuvish vositasi qo’shilgan iliq suvda yuving.

Eslatma: *- Agar parragi (4) o’qidan olinmasa qolipga (2) iliq suv quyib taxminan 30 daqiqa qo’yib qo’ying.*

- Ish bo’lmasiga solishdan oldin qismlarini yaxshilab quriting.
- Jihoz korpusini, elektr shnuri va elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuklikka solmang.

SAQLASH

- Jihozni saqlashga olib qo’yishdan oldin tozalab oling, to’liq qurishini kutib turing.
- Jihozni quruq, salqin, bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning qo’li yetmaydigan joyga olib qo’ying.

O'ZBEKCHA

NOSOZLIKLARINI TUZATISH

Nosozlik	Sababi	Tuzatish usuli
Displeyda «E01» yozuvi ko'rinib qayta ovoz eshitilib turibdi	Oldingi non pishirishdan keyin jihoz hali sovumagan	Jihozni elektrdan ajrating, qolipini chiqarib oling, jihoz xona haroratida sovushini kutib turing.
Displeyda «Err» yozuvi ko'rinib qayta ovoz eshitilib turibdi	Non qolip (2) noto'g'ri qo'yilgan.	Jihozni o'chiring, qopqog'ini oching, oxirigacha soat mili tomonga burab qolipni mahkamlab qo'ying.
Displeyda «EEE» yozuvi ko'rinib qayta ovoz eshitilib turibdi	Harorat datchigi uzilgan	Jihozni o'chirib vakolatli xizmat markaziga murojaat qiling boring
Displeyda «HHH» yozuvi ko'rinib qayta ovoz eshitilib turibdi	Qisqa tutashuv bo'lgani uchun harorat datchigi ishlamayapti	Jihozni o'chirib vakolatli xizmat markaziga murojaat qiling
Havo aylanadigan joyidan tutun chiqayapti	Qizitgichiga masalliq to'kilgan	Jihozni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqaring. Qolipini chiqarib oling, jihoz sovushini kutib turing. Nam mato bilan ish bo'lmasi devori bilan qizitgichini arting.
Pishgan non cho'kib qolgan, nonning osti nam	Pishganidan keyin non nonpechkaning ichida ko'p qolib ketgan	Bu retsept bilan non pishirganda non pishishi bilan jihozni o'chiring.
Non qolipga yopishib qolgan	Nonning osti xamir qoradigan parrakka yopishib qolgan	Qo'yishdan oldin parrakni moylang.
Non bir tekis bo'lib pishmagan yoki non pishmagan	Pishirish usuli noto'g'ri tanlangan	Non pishiradigan dasturlarni ko'rib chiqing, «MENYU» tugmasini qayta bosib boshqa dasturni tanlang
	Ishlayotganda qopqog'i ko'p ochilgan	Qopqog'ini faqat dastur so'raganda, yana masalliq qo'shish uchun oching.
	Ishlayotganda ko'p vaqt elektr bo'lmagan	Yana masalliq solib pishirishni boshidan boshlang
	Parrak aylanmay qolgan	Qolipni chiqarib oling, parrak aylantiruvchisi aylanayotganini tekshirib ko'ring. Biror joyi nosoz bo'lsa vakolatli xizmat markaziga murojaat qiling.

To'plami
Ko'p xil pishirgich – 1 dona.
Frityur savati – 1 dona.
Non qolipi – 1 dona.
Kolipni oladigan ilmoq – 1 dona.
Xamir qoradigan parrak – 1 dona.
Idishni oladigan qisgich – 1 dona.
Idish – 1 dona.
Idish qopqog'i – 1 dona.
Non pechka o'lchov idishi – 1 dona.
Ko'p xil taom pishirgich o'lchov idishi – 1 dona.
O'lchov qoshig'i – 1 dona.
Cho'mich – 1 dona.
Kaftgir – 1 dona.
Bug'da pishirishga ishlatiladigan lappak – 1 dona.
Tvorog to'r xaltasi – 1 dona.

Texnik xususiyatlari
Ishlaydigan elektr quvvati: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Ko'p xil taom pishirgich usulida eng ko'p ishlatadigan quvvati: 900 W
Nonpechka usulida eng ko'p ishlatadigan quvvati: 800 W
Umumiy quvvati: 1700 W, 230 V

Ishlab chiqaruvchining oldindan xabar bermay jihoz xususiyatlarini o'zgartirishga huquqi bo'ladi.

Jihoz ishlaydigan muddat – 3 yil

Kafolat shartlari
Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.

Ushbu jihoz 2004/108/EC Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (2006/95/EC) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.

GB
A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE
Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

RUS
Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

KZ
Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

RO/MD
Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicînd data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

CZ
Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA
Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL
Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічке з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ
Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.